PRAKTYCZNA PANI

Nr 26

DOBRA OBYWATELKA

Tygodnik ilustrowany

30 GROSZY

rok V

24 czerwiec 1939



NUMER TEN ZAWIERA 32 STRONY TEKSTU Z RYCINAMI I KOLOROWYMI MODELAMI SUKIEN ORAZ OSOBNY ARKUSZ Z TABLICĄ KROJÓW I WZORAMI ROBÓT

Treść:

Prenumerata miesięczna 1.— złoty

Córka wielkiego wieszcza

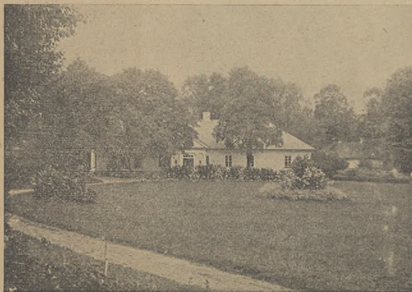
W pamięci wielu osób współczesnych żyje jeszcze obraz wyniosłej, pełnej uroku postaci Marii z Mickiewiczów Góreckiej. Rysy jej twarzy przypominały wielkiego Adama, a wytworna uprzejmość w obejściu nosiła cechy francuskiego wychowania. Urodziła się bowiem w Paryżu i tam większą część swego życia spędziła. Kolebkę jej otaczali poeci, pisarze i artyści, licznie wtedy w r. 1835 przebywający na emigracji. W atmosferze intelektualnej wzrastała mała Marynia, ulubienica ojca, była bystra i zdolna i uczyła się chętnie. Wcześnie zdała egzamin dojrzałości tzw. „baccalauréat" w Paryżu. Już w 20 roku życia stanąć musiała na czele rodziny i zająć się wychowaniem czworga młodszego rodzeństwa. W lutym bowiem 1855 r. utraciła matkę, Celinę z Szymanowskich, a 26 listopada tegoż roku umarł w Konstantynopolu Adam Mickiewicz. W dwa lata po tym całkowitym osieroceniu wyszła Maria Mickiewiczówna za mąż za znanego wówczas w Paryżu malarza Tadeusza Góreckiego, syna poety Antoniego Góreckiego, przyjaciela Adama Mickiewicza. Życie córki wieszcza pełne było bolesnych ciosów. Już w r. 1868 utraciła męża i dla kształcenia dzieci zamieszkała w Krakowie. Córka jej, wyszedłszy za mąż za Modlińskiego, umarła wkrótce, tak jak i syn starszy podczas studiów w politechnice ryskiej. Pozostał jej tylko najmłodszy syn Ludwik, całe życie nazywany przez nią Lulem, doktór okulista, stale osiadły w Paryżu. Zamieszkała przy nim, ale nie przestała tęsknić do ojczyzny, gdzie tyle pamiątek łączyło ją z ojcem. Urocze okolice Kowna i Wilna, malownicze jezioro Świteź, Nowogródczyzna, wszystko owiane było pięknem poezji Mickiewiczowskiej, a w dworku Tuhanowickim pokazywano okno pokoju Maryli i „murowankę", w której zamieszkiwał Adam podczas pobytu w domu Wereszczaków. Toteż Maria Górecka korzystała z każdej możliwości wyjazdu i spędzała letnie miesiące u krewnych we



dworach na Wileńszczyźnie i Białej Rusi.



Murowanka w której mieszkał A. Mickiewicz w czasie letnich wizyt w Tuhanowiczach.



Dwór w Tuhanowiczach.

W Paryżu skromne jej mieszkanie przy „rue de Trévise", a następnie przy „Boulevard St. Germain 26", znane było wszystkim Polakom, przybywającym do stolicy Francji. Pełno tam było pamiątek po wielkim wieszczu, a wytworny wdzięk pani domu, jej inteligencja i umiejętność prowadzenia interesującej rozmowy uprzyjemniały godziny jej sobotnich przyjęć. Historyczną stała się jej wierna służąca Frania, nazywana żartobliwie przez swą panią „maître de cuisine". Bo też ta rodowita krakowianka, przywieziona na bruk paryski, gotowała wyśmienicie. Orientowała się doskonale w nadsekwańskiej stolicy, ale mówiła po francusku polskim akcentem. Panią swoją rządziła despotycznie, nie zachowując należnej czci, jaką ją inni otaczali. Ale gołębia łagodność Marii Góreckiej wybaczała faworytce nietaktowne wystąpienia, ceniąc jej szczere przywiązanie. Sprawdzało się tu raz jeszcze twierdzenie: „że nikt nie jest wielkim w oczach swego lokaja".

Nieprzeciętnym bowiem intelektem odznaczała się córka genialnego poety. Wykształcona gruntownie, posiadała fenomenalną pamięć i zadziwiała do najpóźniejszego wieku znajomością historii i literatury. Pisała niewiele i popularną jest tylko jej broszurka „Wspomnienia o Adamie Mickiewiczu". Władała doskonale kilku obcymi językami i cytowała z pamięci utwory literatury cudzoziemskiej, między innymi Boską Komedię Danta! a Pana Tadeusza umiała całego na pamięć i wystarczyło zapytać o jakikolwiek ustęp — deklamowała bez omyłki całe strony poematu. Wielka jej erudycja i mądrość ukrywały się pod cechą niezwykłej skromności. Nie lubiła hołdów i wyróżnień. Uprzejmością ośmielała, słodyczą uśmiechu jednała serca, a rozweselała otoczenie opowiadaniem anegdotek i francuskich „bon mot". W rozmowach towarzyskich, poruszając tematy literackie, wyczuwało się zawsze jej uprzedzenia do Juliusza Słowackiego. Zamiłowana w prostocie słowa dzieł swego ojca, nie uznawała twórczości Stanisława Wyspiańskiego, nie rozumiała go, pomimo że gorący patriotyzm jego utworów był tak bliski jej sercu.

Zmuszona przez całe życie do egzystencji w warunkach skromnych ,nie zatraciła zamiłowania do estetyki. Strój jej od wczesnego poranku i o każdej porze był starranny i wytworny. Latem opuszczała Paryż dążąc do krewnych na wschodnich kresach polskich, gdzie oczekiwano jej z upragnie-

niem i witano radośnie. Tam spędzała dzień swych imienin 8 września. Gromadziła się wtedy z życzeniami dziatwa wiejska, patrząc z ciekawością i czcią na tę żyjącą „pamiątkę narodową", a dziecinne głosiki śpiewały:

Gdzie wśród kraju dalekiego
Polska mowa trwa
Imię wieszcza ojca twego
Każde dziecię zna...

Lecz nie wszystkim szczęścia tego
Daje zaznać Bóg
Aby drogiej córce jego
Schylić się do nóg.

I przyszło lato wielkiej wojny 1914 r. Zastało Marię Górecką na wschodnich kresach polskich, przejeżdżającą w czasie rozruchów mobilizacyjnych i cofającego się w 1915 r. frontu z Wileńszczyzny do ziemi Mohylewskiej. Wojna rozdzieliła ją na bolesne cztery lata z ukochanym synem. Mijały tygodnie, miesiące w oczekiwaniu wieści od niego z Paryża. Listy przedostawały się z trudnością. W chwili przynoszenia poczty oczy jej rozbłyskiwały nadzieją i po doznanym zawodzie przygasały w bolesnym smutku. Ale zawsze subtelnie delikatna przejmowała się cudzymi troskami, zapominając o sobie.

Poza przechadzką codzienną ulubioną rozrywką Marii Góreckiej były przejażdżki do lasu i urządzane tam grzybobrania. W pogodne dnie wrześniowe, w sosnowym borze, podszytym czerwienią klonów i złotym liściem brzóz, pochylała się nad „borowikiem, którego pieśń nazywa grzybów pułkownikiem" — jak pisze Mickiewicz, lub szukała pomarańczowego rydza co „wzrostem skromniejszy i mniej sławny w piosenkach, za to najsmaczniejszy".

Zadaniem leśników było wyszukiwanie miejsc urodzajnych i przygotowywanie terenu, ażeby jak najwięcej cennych grzybków znalazło się w koszyczku córki pieśniarza. Zaraz po powrocie z wycieczek zasiadała do obszernej swojej korespondencji lub pracowite jej palce wykonywały piękne roboty igłą. I tak już w wieku lat 80 kończyła haftowany na płótnie obrus ołtarzowy, który pozostał jako pamiątka w jednym z kościołów w Polsce.

Wieczorem, gdy już przedyskutowano dziennikarskie wiadomości z pola wojennego, gdy wypowiedziano różne przypuszczenia na temat końca wojny i przyszłej Polski, starszyzna, tj. profesorostwo D. i Maria Górecka zasiadało do pasjansa. „Jeżeli wyjdzie to będzie jutro list z Paryża", mówiła pani profesorowa. Ale pasjans był jakoś oporny i rzadko „wychodził" i nieraz życzliwa ręka profesorowej dopomagała mu nielegalnym sposobem.

Wielka wojna zbliżała się ku końcowi. Rewolucja rosyjska rozpętała złe moce, zaczęły się rozruchy i napady na dwory. Niebezpieczeństwo zagrażało każdej nocy i wszystkie młodsze siły czuwały z bronią do świtu w konieczności beznadziejnej obrony. Dla osób wiekowych ucieczka była jedynym ratunkiem, ale w chwili napadu prawie niemożliwym, bo połączonym z ukrywaniem się w lasach podczas zimnej jesieni. Udało się jednak krewnym przewieźć Marię Górecką do Mińska Litewskiego. Po zajęciu go przez armię niemiecką podążyła pod opieką osoby zaufanej do Warszawy, na Pomorze i do Wielkopolski, gdzie w dworach polskich czekała na uregulowanie komunikacji z Paryżem. Ignacy Paderewski, który właśnie przybył do Polski, żegnał ją osobiście na dworcu warszawskim, odjeżdżającą do Francji na spotkanie syna.

Nie przestała tam myśleć o Polsce i troszczyć się o jej rozwój. W kilka lat po powrocie umierała w 1922 r. w ten sam dzień 26 listopada, w którym wielka dusza jej ojca przeszła do wieczności. Odchodziła spokojna, że spełniło się to, o co modlił się Adam Mickiewicz, przekazując córce błagalne słowa:

„Panie Boże Wszechmogący!, Dzieci narodu wojennego wznoszą ku Tobie ręce bezbronne z różnych krańców świata: Z głębi kopalń Syberyjskich i ze śniegów Kamczackich i ze stepów Algieru i z Francji ziemi cudzej. A w ojczyźnie naszej w Polsce wiernej Tobie nie wolno jest wołać do Ciebie i starcy nasi, kobiety i dzieci modlą się do Ciebie w skrytości myślą i łzami.

Boże Jagiellonów, Boże Sobieskich, Boże Kościuszków zmiłuj się nad nami i nad ojczyzną naszą. Pozwól nam modlić się znowu do Ciebie obyczajem przodków, na polu bitwy, z bronią w ręku, przed ołtarzem zrobionym z bębnów i dział, pod baldachimem z chorągwi i z orłów naszych. A rodzinom naszym pozwól modlić się w kościołach miast i wsi naszych, a dzieciom na grobach naszych.

A wszakże niech się stanie nie nasza wola, ale Twoja. Amen".

(Autentyczna modlitwa Adama Mickiewicza przekazana autorce przez Marię Górecką).

M. Świacka

Ś. p. Matka Urszula Ledóchowska

W zeszłym miesiącu zmarła w Rzymie ś. p. Matka Urszula Ledóchowska, siostra generała oo. jezuitów, oraz założycielki zgromadzenia misjonarzy pod wezwaniem św. Piotra Klawera, ś. p. Teresy Ledóchowskiej. Ze względu na niezliczone jej zasługi i olbrzymią pracę życiową, dla dobra Kościoła i Polski podajemy dzieje założonego przez nią zakonu urszulanek „Najśw. Serca Jezusa Konającego" zwanych popularnie szarymi urszulankami z powodu szarej sukni.

Młoda ta gałęź życia zakonnego wyrosła na pniu reguły urszulańskiej, zasadzonym w ziemi włoskiej przez ś. p. Anielę Merici w 1535 r. Za czasów kończącego się już caratu w Rosji w 1907 r. proboszcz kościoła św. Katarzyny w Piotrogrodzie ks. Budkiewicz poprosił Dom urszulanek w Krakowie o wysłanie kilku sióstr dla założenia tam filii tego zakonu. Wybór padł na byłą przełożoną, Matkę Urszulę Ledóchowską, która z dwoma siostrami i trzema postulantkami przybyła do stolicy Rosji i objęła kierownictwo nad internatem dziewcząt przy gimnazjum polskim. Ponieważ nie wolno było w tym kraju nosić habitów, Ojciec Św. Pius X pozwolił zastąpić je szarą suknią świecką. Ze względu na trudności komunikowania się z domem macierzystym w Krakowie Matka Ledóchowska zwróciła się do Św. Kongregacji Zakonów z prośbą o erekcję autonomicznego Domu „urszulanek szarych" i otrzymała na to pozwolenie w 1908 r. Ciągłe prześladowania rządu rosyjskiego, skierowane zwłaszcza przeciw osobie Matki Urszuli, jako gorliwej pionierki katolicyzmu i polskości, zmusiły ją do opuszczenia Piotrogrodu i przeniesienia się początkowo do Finlandii, a po wybuchu wojny do Szwecji i Danii. Tam siostry urszulanki założyły ochronkę dla dzieci polskich robotników, narażonych na utratę wiary katolickiej i wynarodowienie.

W 1920 r., kiedy można było wrócić do kraju, Matka Urszula wraz z swymi siostrami otworzyła swój pierwszy Dom w Polsce w Pniewach w Poznańskim, a w 1930 r. otrzymała definitywną aprobatę konstytucji. Odtąd szare siostry oddają się z całym zapałem pracy wychowawczej, charytatywnej i misyjnej wśród najbiedniejszych z ludu. Poświęcają się przeważnie dziełu miłosierdzia duchowego i doczesnego dla ubogich i maluczkich, nie gardzą żadną pracą, nawet fizyczną, choćby najtrudniejszą, pracują zarówno w szkole, czy w fabryce, czy na roli, czy w kuchni lub ogrodzie, zawsze z dewizą, że: „od chleba aż do nieba wszystko pracą zdobyć trzeba".

Ponieważ kongregacja jest ubogą a nie utrzymuje się z kwesty, domy jej dzielą się na zarobkujące i na pochłaniające ten zarobek, tam gdzie wychowują się biedne dzieci, kształcą się sieroty w gimnazjach, szkołach zawodowych i seminariach. Użyteczność i zasługi szarych sióstr są wprost nieobliczalne, a energia i rozum ich założycielki stawia ją na wyżyny najszczytniej zasłużonych obywatelek kraju. W obecnej dobie kongregacja jej liczy 35 Domów, z tych 29 w Polsce, we Włoszech 4, we Francji 2, z których jeden w miejscowości Ucel, gdzie otworzyły ss. internat dla młodocianych robotnic polskich, przy fabryce „moulinage'u", tj. nawijania sztucznego jedwabiu.

Na specjalną ocenę zasługuje praca Matki Ledóchowskiej, około budowy 3 nowych kościołów w Polsce, oraz niezmiernie owocna praca oświatowa na Polesiu, w nowo założonym Domu w Mołodowie, gdzie zorganizowane zostały przedszkole i kursy zawodowe. W 1937 r. Matka Ledóchowska obchodziła 50-lecie swego powołania zakonnego. Bawiąc w Szwecji podczas wojny, Matka L. w ciągu 6-ciu miesięcy tak nauczyła się sprawnie języka szwedzkiego, iż wygłaszała odczyty publiczne o Polsce, oraz, jako współpracowniczka komitetu Henryka Sienkiewicza w Vevey, niosła na obczyźnie pomoc materialną dla ofiar wojny wśród Polaków.

Zmarła 29 maja b. r. w Rzymie, przeżywszy lat 74. W niektórych swoich Domach zaprowadziła codzienną adorację Najświętszego Sakramentu od godz. 12—15 na uczczenie 3-godzinnego konania Pana Jezusa na krzyżu. Całe jej życie było modlitwą i pracą; modlitwą ściągała błogosławieństwo na swoją pracę, a pracę swą zamieniała w modlitwę ciągłego zjednoczenia z Boskim Sercem Jezusa.

Cześć Jej pamięci!

E. P.

ALINA KWIECIŃSKA

W białym dworku

Powietrze pachnie rosą, słońcem i ziołami.
W sadzie pełno ptaszęcych zwoływań i ćwierkań.
Za lipową aleją — ganek z kolumnami,
stary dach pochylony przy stuletnich świerkach.

W drzwiach potężny klucz (godny Protazego ręki),
Dom obszerny, gościnny — czem chata bogata —
Siwowłosy gospodarz dostojny, stareńki
i ciocia, co spódnicą podłogi zamiata...

W salonie się ogromny fortepian rozpina,
na pniu brzozowym — palma, pod ścianą — ołtarzyk.
W ramach portret Kościuszki i kopie Grotgera,
na stole grube tomy niemodnych pisarzy.

Kiedy znojny dzień letni przy kominku uśnie
(w cieniu groźnie z obrazu patrzy Wernyhora...)
Wraz z bladym światłem lampy — ciocia wnosi uśmiech.
Mówi się o pogodzie i o przyszłych zbiorach.

Od wschodu do zachodu dni jednako płyną.
Życie z dala od świata. Pustka, cisza błoga.
Jakby człowiek zgiełkliwą, złą drogę ominął —
— Jest sam, lecz bliżej prawdy i piękna i Boga...

Wszystko ma tutaj inne wymiary, wartości.
Nie istnieje współczesny postęp, pośpiech, wyścig.
W zakątku pełnym wdzięku i romantyczności
urok wspomnień, tradycji, czar bajki się ziścił.

Szumią o nim te lipy, co wrosły w zagony,
— gdy słońce, jak przed wiekiem, budzi je o świcie.
Gdybyż można podeprzeć, jak drzewa zgarbione,
zacnych, drogich staruszków, których zmogło życie!..

Znaczenie Marynarki Wojennej

Z OKAZJI „DNI MORZA".

W ostatnich latach jesteśmy świadkami jak do najszerszych warstw społeczeństwa przenika coraz większe zrozumienie dla spraw morskich. Dziś już nie potrzeba agitować i wołać o zrozumienie dla morza, stało się ono bowiem jakby symbolem potęgi odrodzonej Polski, przedmiotem ukochania i powszechnego zainteresowania, przyciągającym najlepsze siły i najbardziej zapalone umysły.

W ciągu lat dwudziestu od chwili odzyskania dostępu do Bałtyku uczyniliśmy naprawdę bardzo dużo i dorobek nasz w pracy nad ugruntowaniem i pogłębieniem naszego stanu posiadania na morzu przedstawia się obecnie bardzo poważnie.

Z dumą spoglądamy na Gdynię i na okręty nasze, które pod polską banderą docierają do najdalszych portów świata, stwarzają łączność duchową ze wszystkimi narodami, a przede wszystkim z naszą liczną, rozproszoną na całej kuli ziemskiej emigracją.

Mamy już własne linie okrętowe, mamy wspaniałe, nowocześnie urządzone okręty pasażersko-handlowe, których się nigdzie nie powstydzimy, takie jak: „Batory", „Piłsudski", „Sobieski". Polski eksport: nabiał i przetwory mięsne, uzyskał stałe rynki zbytu nie tylko w Anglii. Nasze bekony i szynki cieszą się wielką sławą i popytem w Ameryce Półn., w Indiach, w Tunisie, Meksyku, Peru, ba! nawet na Wyspach Filipińskich! Polski węgiel, na polskich statkach dociera nie tylko do krajów bałtyckich, ale i do Europy zachodniej, do krajów basenu śródziemnomorskiego. Tytoń, fosfaty, piryty z północnej Afryki na polskich przywozi się okrętach. Bawełna, za którą do niedawna musieliśmy opłacać słony haracz pośrednikom w Bremie, obecnie już bezpośrednio dociera do Gdyni. Coraz szerzej i dalej sięgają rozgałęzienia naszych biur maklerskich i przedstawicielstw handlowych. Tonaż naszej marynarki handlowej, który w r. 1927 wynosił zaledwie 9 tys. tonn, urósł w r. 1938 do 100 tys. przeszło tonn, a zamówiliśmy jeszcze 45 tys. tonn. Gdynia jest portem macierzystym dla 50 linij okrętowych, z czego 20 linij jest polskich, a blisko 80% naszego eksportu zagranicznego idzie drogą morską.

W ostatnich czasach wybudowaliśmy pierwszorzędny port rybacki Władysławowo, a pod Oksywiem powstaje własna stocznia dla budowy okrętów.

Nasza flota handlowa i transportowa nie będzie miała jednak znaczenia w czasie wojny, jeśli za nią nie stanie groźny cień bandery marynarki wojennej. Na cóż bowiem się przydadzą najpiękniejsze okręty handlowe, wielkie transportowce i gęste linie okrętowe, jeśli w razie wojny kilka krążowników nieprzyjacielskich będzie mogło je zniszczyć w ciągu kilku dni? Na co się zdadzą wspaniałe urządzenia portowe Gdyni, jeśli okręty nieprzyjacielskie zablokują wyjście na morze dla naszych okrętów handlowych? Na cóż się przyda cały nasz wielki wysiłek finansowy, wysiłek twórczości i energii narodu, jeśli jeden pancernik będzie w stanie zniszczyć w ciągu kilku godzin wszystko to, cośmy z takim nakładem pracy stworzyli?

Pamiętajmy, że małe wybrzeże z jednym portem jest bardziej cenne od długiej linii brzegowej z licznymi portami, a zatem wymaga jak najlepszego zabezpieczenia. Zabezpieczenie to może dać przede wszystkim taka flota bojowa, która będzie w stanie skrępować swobodę ruchów floty nieprzyjacielskiej. Taką flotę mieć musimy, na taką flotę musi łożyć jak największe ofiary naród i państwo polskie, gdyż jedynie w ten sposób zabezpieczymy wybrzeże nasze lepiej niż najsilniejsza artyleria nadbrzeżna.

Ale rola floty wojennej nie ogranicza się tylko do zapewnienia bezpieczeństwa dla własnych wybrzeży. Zadanie jej polega przede wszystkim na zabezpieczeniu swobody morskich połączeń komunikacyjnych dla własnych okrętów i przecięciu linij komunikacyjnych przeciwnika. Jeśli w czasie pokoju 80% naszego obrotu zagranicznego idzie drogą morską, — to tym bardziej podczas wojny obrót ten wzrośnie.

Będziemy musieli sprowadzać z zagranicy cały szereg surowców i półfabrykatów, nie licząc już amunicji, broni etc.

Ale oprócz zadań ściśle militarnych, flota wojenna odgrywa w życiu państwa i narodu doniosłą rolę, jako czynnik polityczny, propagandowy i ma bardzo ważne znaczenie na odcinku gospodarczym.

Wychodźtwo nasze poza granicami kraju liczy przeszło 8 milionów ludzi. Utrzymanie łączności z tym wychodźtwem, zorganizowanie go jako stałego odbiorcy naszych produktów, może być dokonane przede wszystkim przy pomocy okrętów wojennych. Dla tych Polaków okręt wojenny Rzeczypospolitej stanowi widomy symbol łączności z Macierzą. Widzą oni w tym okręcie polskim czynnik, który świadczy, że należą do wielkiego, odradzającego się mocarstwa, zdobywającego swe miejsce wśród potęg światowych.

Rola gospodarcza i ekonomiczna marynarki wojennej przejawia się w formie ożywienia życia gospodarczego kraju i pobudzenia inicjatywy w szeregu gałęzi przemysłu i handlu.

Rozbudowa marynarki wojennej, to uruchomienie tysięcy warsztatów pracy, to zarobek dla setek tysięcy ludzi. Przecież przy budowie jednego okrętu podwodnego pracuje około 400 przedsiębiorstw, zaś na samej stoczni na tę budowę zużywa się 150 tysięcy dniówek roboczych, nie licząc już pracy inżynierów, kreślarzy itp.

Już dzisiaj, chociaż okręty które posiadamy budowaliśmy za granicą, nie mając wykończonej własnej stoczni, przemysł krajowy zarobił wiele, wszystkie bowiem urządzenia elektryczne, kable, prądnice, łodzie itp. wyrabiane były w kraju, na własnych warsztatach. Cały materiał żelazny dla kadłubów budowanych w Holandii okrętów podwodnych został dostarczony przez huty polskie.

Jak widzimy z powyższego rozbudowa floty wojennej, konieczna z punktu widzenia obrony kraju, ma ogromne znaczenie ekonomiczne, przyczyniając się do ożywienia przemysłu krajowego.

Stworzenie licznej marynarki wojennej nie będzie więc bynajmniej ciężarem, ale przeciwnie wzmocni potęgę państwa i dobrobyt jego obywateli. Z.



ist z Warszawy

Kochana Marychno!

Zaczynam mój dzisiejszy list do Ciebie od pięknej wystawy, jaką otwarto w Muzeum Narodowym dnia 6 czerwca. Wystawa ta nosi nazwę „Malarze martwej natury XVI do XVIII wieku". Na uroczystym jej otwarciu, z którego sprawozdanie podała cała prasa warszawska, był obecny min. prof. Wojciech Świętosławski i wiele innych osobistości ze świata oficjalnego, nauki i sztuki. Otworzył wystawę min. Świętosławski, a przed aktem otwarcia wygłosił przemówienie wiceprezydent m. Warszawy, p. Pohoski. Mówił on m. in.:

— Organizując wystawę malarzy martwej natury z okresu od XVI do XVIII wieku, Muzeum Narodowe pragnęło ułatwić artystom, historykom i krytykom sztuki oraz najszerszym rzeszom miłośników bliższe zapoznanie się z dziedziną malarstwa, która stanowi w dziejach sztuki kartę odrębną, budzącą ciągle żywe zainteresowanie.

— Na wystawie tej zgromadzono obrazy malarzy obcych, a równoczesna wystawa w Instytucie Propagandy Sztuki objęła dzieła polskich malarzy martwej natury. Zawdzięczając uprzejmości polskich muzeów i właścicieli prywatnych galerii i zbiorów, Muzeum Narodowe pozyskało na tę wystawę sto kilkadziesiąt obrazów.

— Wystawa jest przeglądem ważniejszych pozycji określonego tematowo działu malarstwa obcego ze zbiorów polskich i umożliwia zaznajomienie się z szeregiem cennych dzieł sztuki, udostępnionych publicznie tylko na okres jej trwania.

Zachęcona tym „huczkiem" koło wystawy martwej natury wybrałam się na nią jak najprędzej. Rzeczywiście jest wyjątkowo bogata i ciekawa. Nigdy nie myślałam, że w naszych muzeach i zbiorach prywatnych znajdują się takie skarby z tej dziedziny! Kryły je dotąd u siebie Państwowe zbiory sztuki, Muzeum Państwowe w Grodnie, Muzeum Lubomirskich we Lwowie, Muzeum Diecezjalne w Płocku, Muzeum Wielkopolskie w Poznaniu, Towarzystwo Przyjaciół Nauk w Wilnie, zbiory prywatne, nie mówiąc już o kolekcji Muzeum Narodowego. W ten sposób uzbierało się sto kilkadziesiąt dzieł malarzy martwej natury, z przewagą mistrzów szkoły flamandzkiej i holenderskiej. Obrazy flamandzkie pochodzą z XVI i XVII wieku, holenderskie z XVI, obrazy mistrzów włoskich siedemnastowiecznych, prócz tego są dzieła malarzy angielskich, szkockich, niemieckich itd. Tematycznie najwięcej jest kwiatów w rozmaitych zestawieniach, dużo jest owoców i jarzyn, powtarza się motyw przepięknie oddanej zwykle martwej zwierzyny (czaple, cietrzewie, głuszce itp.), a także są i ryby. Bardzo interesujący katalog wystawy opracował prof. M. Walicki. Zwraca on uwagę zwiedzających na najciekawsze eksponaty. Są to: „Kuchnia" Holendra Delfta z XVII wieku, „Scena targowa" XVI-wieczna, Flamanda Buekelaera i obraz „Na targu" mistrza holenderskiego Pieterszona.

Przyznam Ci się, Marychno, że na „Kuchnię" jeszcze przed dokładnym przeczytaniem katalogu zwróciłam uwagę, ale obie sceny targowe bez pomocy p. Walickiego zagubiłyby się dla mnie w bogactwie innych dzieł. Poza tym spodobał mi się bardzo obraz, który widziałaś może przy zwiedzaniu Zamku Królewskiego w Warszawie, gdyż stamtąd pożyczono go wystawie. Jest to „Śniadanie" Jana Dawida De Heem z 1600 r. Uderza na nim cudowny imbryk do kawy i opalizująca szklanka. A w ogóle bardzo to a bardzo ciekawa wystawa.

Ten tydzień, jeśli chodzi o rozrywki, w ogóle nadzwyczajnie mi się udał, bo po tak interesującej wystawie byłam na ślicznej sztuce teatralnej „Szczęśliwe dni" w teatrze Ateneum. Komedię tę napisał Francuz, Claude André Puget. Musi to być człowiek bardzo młody, bo jego sztuka jest samą młodością: świeża, radosna, młodzieńcza, pogodna, uśmiechnięta, grana przez młodzież i oglądana przez wszystkich bez wyjątku widzów z młodzieńczym uśmiechem. Bohaterami „Szczęśliwych dni" jest piątka młodzieży w wieku od lat szesnastu do dwudziestu. Troje rodzeństwa Grassin i dwoje ich kuzynów. Jest więc pełna poważnego wdzięku Franciszka, zabawny niedołęga Bernard, malarz i „ścięty" maturzysta w jednej osobie, ich zalotna siostra Marianne i ich kuzynowie, 20-letni Olivier i 16-letnia Pernette. Akt pierwszy przedstawia rozkoszne rządy młodzieży w domu w dniu, kiedy rodzice musieli wyjechać na pogrzeb jakiejś dalekiej krewnej. W atmosferze wesołego „bezkrólewia" można robić i mówić co się podoba, można przeżyć niezwykły szczęśliwy dzień. Młodzież co prawda nie szuka dokoła siebie żadnych niezwykłości. Uważa, że się wzajemnie zna zbyt dobrze, aby we wzajemnym obcowaniu szukać niespodzianek. Dalekie pokrewieństwo i bardzo zażyłe, niemal rodzinne stosunki, nie uchroniły jednak młodych serc przed pierwszą miłością. Siedemnastoletnia kobietka Marianne kocha Oliviera, serce fajtłapowatego Bernarda bije dla trzpiotki Pernette. Takie zagęszczenie flirtu w najbliższym otoczeniu pozwala na wprowadzenie motywu bardzo komediowego i zabawnego. Autor ukazuje nam przezabawny kontrast pomiędzy zachwytami zakochanych a bezceremonialną szczerością rodzeństwa. Wskutek tego możemy usłyszeć w scenie oświadczyn miłosnych uwagę o... brudnych uszach, a ten kontrast między trzeźwością chłopców i egzaltacją dziewcząt, kontrast marzeń zakochanych z prawdą życia codziennego wywołuje raz po raz wybuchy śmiechu.

Komedia rodzinnych młodzieńczych miłości komplikuje się jednak przez wtargnięcie obcego człowieka. Jest nim młody lotnik Michał, w którym oczywiście natychmiast zakochują się wszystkie panienki. I tu widać, że rozdokazywana młodzież przeżywa równie silnie swoje małe tragedie, jak dorośli prawdziwe dramaty. Flirt Marianny z Michałem doprowadza szesnastoletnią Pernette do próby samobójstwa, ale kiedy wszystko kończy się szczęśliwie i Michał znika, wśród młodych zaczynają się na nowo „Szczęśliwe dni".

Serię pięknych widowisk mieliśmy też ostatnio na scenie Wielkiej Rewii. Jak wiesz, Marychno, w Brukseli odbył się niedawno konkurs tańca. Był to międzynarodowy konkurs sił jeszcze młodych, początkujących, który w wyniku nagrodził wielu zaszczytnymi nagrodami mody narybek taneczny z całego świata. Polska na festiwalu brukselskim odniosła wielki sukces, zajmując kilka czołowych miejsc dzięki występom Stefanii Pokrzywińskiej, Danuty Kwapiszewskiej i Iraseny Warchałowskiej. Dwie ostatnie mogliśmy podziwiać w „Wielkiej Rewii" (szkoda, że nie wystąpiła najwyżej odznaczona Pokrzywińska), w otoczeniu kilku zagranicznych konkurentek. Obie Polki są młodziutkie, urodziwe i bardzo utalentowane, tak że zdaniem fachowców rokują najświetniejsze nadzieje na przyszłość. Prócz laureatek czołowych wystąpiły i inne Polki: Franciszka Mannówna i pełna werwy Ocimkówna. Istotnie nie możemy się teraz skarżyć na brak młodych talentów tanecznych. Z gości zagranicznych wielkie powodzenie miała córka Hiszpanki i Francuza Antonia Cobos, nadzwyczajna w tańcu poganiaczy mułów i dwunastoletnia Nevada, uczennica słynnej Hiszpanki Argentiny, Francuzeczka z Tunisu, która zabłysła niezwykłym talentem i techniką tak w tańcach hiszpańskich jak i w walcu Straussa. Nevadę chyba najgoręcej oklaskiwano. Oryginalną „Dziewczynkę z zapałkami" tańczyła dziesięcioletnia Estonka Olivia Stahlberg, a malutka Mulatka Lemba pokazała trochę niesmaczny w tym wieku ale zabawny kabaretowy styl Józefiny Baker. Najsłabsza może choć ładna była Łotyszka Zilbermanis. Ale tańce laureatek konkursu w Brukseli były bardzo gorąco oklaskiwane przez zachwyconą i życzliwie zainteresowaną publiczność.

Zakończę, Maryś ,tym samym, czym zaczęłam: malarstwem i nie gniewaj się, jeśli Ci się to wyda trochę monotonne. Jest za to ważne! Niedawno gawędziłyśmy sobie o Wilanowie, pamiętasz, prawda? Teraz znowu na chwilę wróćmy do Wilanowa, bo jest ku temu bardzo specjalna okazja. Do zbiorów wilanowskich ich obecny właściciel hr. Branicki dokupił właśnie bardzo a bardzo cenne dzieło sztuki, z epoki odsieczy wiedeńskiej. Anonimowy ten obraz, pochodzący z końca XVII wieku, hr. Branicki zakupił w Paryżu, ale sposób wykonania i styl wskazują raczej szkołę włoską. Tematem obrazu jest apoteoza króla Jana III Sobieskiego. Jan III, wyobrażony w naturalnej postaci, w płaszczu koronacyjnym i koronie, wspiera na swych barkach kulę ziemską, symbolizującą świat chrześcijański. Na drugim planie widnieją portrety papieża Inocentego XI i cesarza Leopolda I. Piękny obraz wzbogacił cenną kolekcję pamiątek po Sobieskim i stał się jedną z atrakcji bogatej galerii wilanowskiej. Dobrze, że i Ty się o tym ode mnie dowiesz, prawda Marychno?

A teraz pa! Kochana do przyszłego tygodnia

Twoja Lala

Tam gdzie płynie sól

Wśród malowniczych w swym górnym biegu — brzegów Prutu rozłożyły się znane już dziś miejscowości: Jaremcze, Worochta, Jamna... Wciśnięte w pasma świerkami porosłych gór, szumiące gwałtownie rozbijającą się o napotkane głazy rzeką, gromadzą latem i zimą tysiące przyjezdnych. Jeden jest tam tylko zapomniany zakątek. Kilka kilometrów od Jaremcza — sławne w przedwojennych czasach — leży miasteczko Delatyn. Ono właściwie rozpoczyna szereg uzdrowisk doliny Prutu. Położone na wysokości 450 metrów nad poziomem morza, wciska się między Prut i Lubiżnię, od której przybrała nazwę najładniejsza dzielnica Delatyna. Najładniejsza, bo samo miasteczko przedstawia się niezbyt pięknie. Króluje w nim niepodzielnie ogromna bieda i równie wielki brud. Wśród małych, parterowych domków, z wykwitającym gdzieniegdzie jednopiętrowym budynkiem, uderza przede wszystkim wielka obfitość sklepów. Wszystkie przeważnie żydowskie, kilka ukraińskich, jeden — sklep kółka rolniczego — w rękach polskich. Zdziwienie rośnie, gdy, zaglądając do tych sklepów, można się przekonać, że „świecą" pustkami. Okazuje się, że tylko w dni targowe mają jaki taki ruch i to — położone bliżej rynku, ponieważ tam skupia się największej, przybyłej z okolicznych wsi na targowicę, ludności.

Nawet rzemieślnicy fachowcy biorą się do handlu — mówią tutejsi ludzie. Nie wolno założyć żadnej fabryki, żeby nie truła powietrza.

To też każda prawie rodzina zakłada sklep i nic dziwnego, że pomnaża tylko swoją biedę, a jedyną nadzieję pokłada w odbywających się dwa razy na tydzień targach.

Okoliczna ludność, przybywająca w ten dzień do Delatyna jest także biedna, ale (bądźmy szczerzy) niechętna pracy.

Siedząc na schodkach Ratusza, na środku Rynku mieszkaniec sąsiedniej wsi, niemłody już Ukrainiec, który podczas wojny pół świata zwiedził, decyduje:

— Fajno jest w Polsce, bo co kto chce, to robi. W takiej Rosiji zmuszają człowieka do pracy i jeszcze nie płacą, a tutaj: chcesz — pracujesz, a nie chcesz, to najwyżej na chleb ci nie starczy, kukurydzą gdzieniebądź się pożywisz i jakoś bidujesz. Dla nas nie ta pańszczyzna — to będzie inna — dodaje ze smutkiem — ale lepsza już ta gdzie jest wolność...

Dni targowe są malowniczym zbiorowiskiem barwnych huculskich strojów i... wszelkiego rodzaju żebraków.

— Hospody pomyłuj — jęczą płaczliwymi głosami najokropniejsze kaleki, wyciągając natarczywie ręce. Mijają ich obojętnie, przywykli do widoku tych nieszczęśliwych, chłopi, odziani w swe paradne stroje, z wolno zwisającą na spodniach koszulą, przepasaną barwną krajką i z kożuszkiem pięknie nabijanym. Choć upał w lecie nie do wytrzymania, choć pot płynie z czoła, Hucuł nie zdejmie kożucha, gdy się już raz od święta w niego ustroi.

Hucułki w dwóch zapaskach zamiast spódnic i w podobnych kożuszkach, koniecznie wełnianych pończocach i dowcipnie zawiniętych do góry kierpcach, w kolorowych chustkach na głowach, nie różnią się barwnością od kwiatów, które na Matkę Boską Zielną przynoszą do cerkwi lub naszego kościoła. Bo w równej chyba ilości gromadzą wiernych obie te świątynie, tylko że nasz kościół przy głównej ulicy, naprzeciw pomnika Niepodległości świeci czerwoną dachówką i rozbrzmiewa dźwiękiem dzwonów, ustawionych tuż przed wejściem.

W niedzielę kościół aż drży od głosów wiernych. Kiedy ranne wstają zorze... — brzmi jeden potężny ton. To żołnierze, obozujący całe lato na manewrach na tzw. Zarzeczu (po przeciwnej stronie Prutu) w każde święto zapełniają nie tylko kościół, ale i plac przy nim.

Są także w Delatynie unici, starannie pielęgnujący przydrożne kapliczki, stare, pełne pamiątek, charakterystycznych malowideł i wspomnień...

Na krańcach miasta — duże mogiły, jakby kopce darnią przykryte, czerwieniejące kaliną. To groby „poległych za wolność Ukraińców". Otaczane wielką czcią współbraci, spoczywają tu zebrane kości bojowników nie tylko z ostatniej wojny, ale podobno jeszcze z wojen z Tatarami.

Opodal tych mogił szumi Prut, mniej tu już może malowniczy, niż w okolicach Jaremcza, ale zato cenniejszy.

— Miliony giną w tej rzece — mówią tutejsi ludzie.

Cóż takiego cennego kryje się w wartko płynącej wodzie?

W miejscu, gdzie Prut skręca gwałtownie pod zalesioną górą, wpada w jego nurty mała rzeczka. Nosi ona nazwę Serelówka, a wije się wąskimi zakrętami, błyszcząc gdzieniegdzie jakby oszronionym brzegiem. Próbuję — sól! Woda także lekko słona! Oto bogactwo tej ziemi!

Bogactwo to jednak jest strzeżone. Nad Serelówką ustawiono budynek, a w nim pompę i miarę. Przyjeżdżający z dalekich wsi z beczkami chłopi kupują słoną wodę, płacąc 1 grosz za litr. W żadnym sklepie zresztą soli kupić nie można. Bo i po co? Co prawda nie wolno nabierać wody z rzeki, ale kto by przestrzegał zakazów i kto by... upilnował, gdy wystarczy przejść z chałupy kilka kroków, aby zaczerpnąć tego skarbu.

Słonych źródeł jest w tej okolicy wiele, ale wszystkie łączą się w Serelówce, a ta z kolei ginie w Prucie. Nie tylko jednak sól utonęła w wodzie. Z drugiej strony miasta, niedaleko dawnego parku, leży duży płat odłogiem pozostawionej w bryłach ziemi, jakby ścięty ostrym przymrozkiem, tak siwy od soli. To resztki dawnej świetności: salina.

Przed wojną, za austriackiego panowania tutaj właśnie powstała kopalnia, z której wydobywano dziennie około trzech wagonów soli, a ludność miejscowa znajdowała łatwy zarobek. Z tych czasów, nie tak zresztą odległych, pozostały tylko głęboko i daleko w ziemi wyryte korytarze, dziś prawie zapadnięte, ogrodzone, niedostępne.

Resztki dawnej świetności kryją się też w ruinach zakładów solankowych, obrosłych murawą, sterczących szkieletami pogruchotanych murów. Za czasów „cesarskich" do tych zakładów i pijalni wód, znajdujących się w dużym, zadrzewionym parku, zjeżdżały gromady kuracjuszów. Dziś park leży odłogiem, nikt go nie pielęgnuje, ani ochrania, a ponieważ w najbliższym czasie powstać ma tu Liceum Leśne — ruiny są pośpiesznie usuwane.

Z zabytków przedwojennych nie pozostało nic, bo i wysoki, olbrzymi a piękny most na Lubiżni został w czasie wojny zburzony. Odbudowano go co prawda według dawnego wzoru i tylko u stóp jego,

w płytkiej rzece leżą olbrzymie głazy z niezatartymi jeszcze literami: Frantz... Jos...

Lubiżnia nie zawiera w sobie soli i myliłby się ten, ktoby przypuszczał, że tylko słona płynie tutaj woda. W miejscu gdzie na ten malowniczy kraj roztacza się najładniejszy widok, między Lubiżnią a samym miastem, małe wzgórze kryje w sobie... Morskie Oko. Jakże niepodobne jest ono do perły tatrzańskich jezior. Ukryte w gąszczu drzew, zarośnięte zielonością, zaledwie niedużym skrawkiem ciemnej tafli spogląda w niebo. Legenda głosi, że stała tu ongiś cerkiew, która zapadła się w ziemię i z tego właśnie miejsca wytryska najczystsza źródlana woda. Dokoła tajemniczego jeziorka krążą fantastyczne wieści: że kto nocą zabłądzi w to uroczysko — ten już nigdy nie wróci, że w puszystej trawie wokół jeziora pasą się najpiękniejsze konie, które gdy podejść bliżej znikają bez śladu, a zwierząt, które ugrzęzną w błotnistej murawie, nikt już nawet nie ratuje.

Głębokość Moskiego Oka jest niezbadana, choć mierzą ją ciągle przyjezdni i miejscowi, upoważnieni do tego ludzie. Przypuszczają oni, że głębia ta liczy najmniej trzysta metrów.

Tak więc obok słonej — cienką strużką sączy się z Moskiego Oka kryniczna, najczystsza woda, która jest doprowadzana rurami do pobliskiego Zakładu Kąpielowego Miejskiego. Zakład ten ma przed sobą wielkie widoki rozwoju już choćby dlatego, że kilka kroków zaledwie dzieli go od Serelówki. To też kąpiele solankowe w Zakładzie są pierwszorzędnej jakości, a nowoczesne aparaty inhalacyjne ratują zagrożone chorobą nosy, gardła i płuca.

W Zakładzie zwykle przepełnienie, bo nawet z pobliskiego Jaremcza przyjeżdżają kuracjusze do kąpieli.

— Zawsze lepiej tu, gdzie nigdy solanki nie zabraknie — śmieją się.

Przy Zakładzie mały, świeżo założony park, ledwo przykryty zielenią, wznosi się serpentyną w górę aż na szczyt jakby z rozmysłem usypanego kopca. Stąd bliska już droga do lasów, pełnych najpiękniej chyba pachnących świerków i delikatnych bladozielonych wiotkich jodeł. W dole, znacząc swą drogę wąską smużką dymu, sunie... Kołomyjka. Pełza niemal wzdłuż Prutu rząd starych, pokracznych wagoników — wąskotorowa kolejka, łącząca Delatyn z Kołomyją.

Wieczorem przy wtórze cichego gwizdu ciągną się migocące światłem okienka, czerwono-złotymi iskrami rozbija granatowe niebo niska lufa lokomotywy.

Na moście dwóch kędzierzawych cyganów wygrywa na skrzypkach tęskne melodie. Opodal prawie bezszelestnie ginie w pofałdowanych taflach Prutu — mała, słona Serelówka...

Wiesława Zakrzewska

Jadwiga Korzeniowska

„Aż do śmierci"... 8)

Powieść

II.

W jakiś czas po rozpoczęciu regularnego życia, gdy już Lucio zdawał się cały zajęty nauką i pilnie chodził do szkoły, chłopiec zameldował babce, że pan dyrektor chciałby się z nią rozmówić i prosi nazajutrz na godzinę dziesiątą.

Pani Zagrodzka zdziwiła się.

Spóźniony powrót Lucia z udzielonego mu urlopu wytłumaczyła pisemnie, zresztą wypadek Tomasza musiał być znany i dyrektorowi.

Więc nie o to chodziło.

— Czyś ty był może niegrzeczny w klasie? — spytała niespokojnie.

— Ach, babciu! — oburzył się z lekceważącym wyrazem rumianych ust. Któż mówi o grzeczności! Jakiś belfer musiał dyrektorowi nafagasić. Wiem nawet który.

— Czy... matka twoja, — rzekła wahając, — chodziła na takie wezwania dyrektora?

— Ach, nie, to ojciec załatwiał, jeśli za dużo głowę zawracali. Wtedy telefonował co? jak? i zaraz było jak po maśle. Tylko teraz to zdaje mi się, że babcia musi pójść sama.

Pani Marcelina schowała na dno duszy naprzód swą nieśmiałość, potem obecny wstręt do nowych twarzy i poszła nazajutrz na oznaczoną godzinę.

Dyrektor przyjął ją grzecznie, ale był na ogół w kwaśnym pesymistycznym usposobieniu.

Wśród długiej rozmowy o dzisiejszej młodzieży szkolnej, o trudnościach wychowania nagadał o Lucjanku tyle niepochlebnych rzeczy, że babka sama się dziwiła jak mogła w swej rodzinie mieć takiego potwora.

Zarzuty były poważne. Nie znał żadnego autorytetu, błaznował na swej ławce, drugim przeszkadzał, a wyrwany bywał zaskoczony i nieprzygotowany. Wpływ jego na kolegów był ujemny.

— Jakto? — spytała zgnębiona, — miałby być wichrzycielem i psuć innych?

— Tego nie twierdzę, ale nie jest pożądane gdy chłopcy jednego spośród siebie wyróżniają i mają go za wodza, tym bardziej, że nigdy prawie pobudki nie są wzniosłe. Tutaj na przykład chodzi o spisek przeciw profesorowi historii.

— Nie rozumiem.

— Wnuk pani ma zwyczaj podchwytywać i w żart obracać słowa nauczyciela. Jeśli jest tak mądry na co mu szkoła? Zresztą rzecz najważniejsza, że z matematyki ma na półrocze stopień niedostateczny. Nie umie się skupić, i w ogóle nie wiem jak sobie da z tym radę do końca roku. Może być źle.

— Jak to naprawić, panie dyrektorze?— spytała pani Marcelina mocno udręczona,— sądzę bowiem że byłam wezwana po to, abyśmy coś uradzili.

— Do matematyki może pani wziąć korepetytora, którego polecimy, a w domu nie trzeba mu pobłażać.

Rezultatem był układ, że babka postara się wpłynąć na ogólne sprawowanie wnuka, a jako pomoc dostanie bardzo zdolnego młodego matematyka, który, nie będąc na etacie, jako zostępca dawał lekcje w niższych klasach i był przez dyrekcję popierany.

Pożegnali się chłodno. Ani słowa nie padło o nieszczęściu, jakie spotkało ją i Lucjana. A przecież dyrektor wiedział, że była matką Tomasza, człowieka w kołach oświatowych tak znanego i cenionego, którego gwiazda szła wciąż ku górze.

A może dlatego milczał, że wyczuwał jak ta gwiazda gasła? Choroba i kalectwo od razu strącają z wyżyn niepotrzebną dla drugich wielkość.

— Kalectwo! mój Boże!

Wśród ciężkich myśli wracała pani Marcelina do domu. Ale dlaczego Lucio wskutek nieszczęścia rodziców nie jest w szkole poważniejszy i więcej skupiony?

Dlaczego tak prędko minęło wrażenie i żadnej nie przyniosło odmiany? A może tak było lepiej. Dzieci i młodzież inaczej przyjmują ciosy niż ludzie dojrzali. Długi smutek i przygnębienie, nienaturalne to objawy w tym jedynym wieku, który powinien tchnąć radością. Zapewne dlatego, że się nie umie zastanawiać, żałować i trapić na przyszłość.

Pani Marcelina uznała, że słuszność była po stronie Lucia. Za skarby świata nie chciałaby go widzieć smutnym i zapłakanym.

Gdyby tylko chciał być poważniejszy i oszczędzał jej rozmów z dyrektorem.

*

Wkrótce potem spotkała ją wielka, choć gorzka radość. Własnoręczny list Tomasza.

Dotąd z wiedeńskiej kliniki przysyłano jej tygodniowe biuletyny, pisane z polecenia lekarza przez pielęgniarkę, która się stale Tomaszem opiekowała.

Było to pełne uwagi i serca zarządzenie Zbigniewa. Ale teraz pisał on sam. Tomasz wracający do życia. List niezbyt długi, lecz treść jego była jak źródło żywej wody.

„Najdroższa mamo! Dotąd byłem w ostrej kurateli, dziś korzystam z pozwolenia aby bezpośrednio z Tobą pomówić. Nie będziemy teraz ani później wspominali smutnych zdarzeń, liczę na twoje męstwo i pomoc. Dziękuję za opiekę nad Luciem. Jest to wielkie dla mnie uspokojenie, że on ma Ciebie, że jest z Tobą. Moje zdrowie jest lepsze, niż można by żądać w podobnych okolicznościach. Czekam spokojnie na protezę — wtedy dopiero gdy mi ją będzie czas założyć i przyzwyczaję się do nowości, — człowiek tak łatwo się przyzwyczaja, prawda — wtedy postaram się wrócić do domu. Ciężka jest moja troska o Polę. Stan jej bez zmiany, ale choćbym spotkał najostrzejszy sprzeciw lekarzy, ona musi jechać ze mną do Polski. O tym, mamo, nieraz jeszcze będziemy radzić we dwoje, i w tym także pomożesz mi.

Ufność moją położyłem w Panu. Dożyjemy lepszych dni. Mamo, naucz Lucia, żeby się modlił, zwłaszcza niech gorąco prosi o powrót do zdrowia matki. Całuję go, błogosławię, a Ciebie, mamo moja, do serca przyciskam, a raczej sam się do Twego serca tulę jak nigdy, i polecam pogodę ducha, o której naprawdę nigdy nie wątpiłem.

Twój Tomasz".

Któżby się ośmielił dziwić i gorszyć, że pani Marcelina, przeczytawszy kilkakrotnie to mocno zmienione pismo Tomasza, tonęła we łzach i długi czas nie było mowy ani o męstwie, ani o pogodzie ducha, a została tylko bardzo smutna i nieszczęśliwa matka, której dziecko jest chore i dalekie.

III.

— Ciociu Nato! jesteś na koniec! — przywitał Lucio młodą kobietę, wchodzącą do przedpokoju Tomaszowego mieszkania.

Miała na sobie ciemny kostium wiosenny ubrany futrem i ekscentryczny kapelusz. Bukiecik wielkich pachnących fiołków tkwił w klapie żakietu.

— Nie chodź teraz do babuni, — dodał zniżając głos, bo tam jest narada z moim „korkiem".

— Z tym srogim panem Wiktorem? Czyś znowu coś przeskrobał? — pytała Nata, gładząc chłopca po głowie.

— Nigdy w życiu! — to sprawa o wycieczkę do Krakowa. Babcia nie chce żebym jechał.

— A ty masz pewnie wielką ochotę?

— Ma się rozumieć! Cała klasa jedzie. Ja sobie nogę obtarłem na meczu — babcia się boi. A to nie powód...

— Zobaczę co się da zrobić, — rzekła Nata. Wracaj do siebie, a ja idę prosto do jaskini lwa...

Podali sobie ręce jak dobrzy koledzy, zamieniwszy porozumiewawcze uśmiechy.

Nata weszła do dużego salonu, gdzie meble stały sztywno w pokrowcach, tak jak je zostawiła staranna ręka Poli. Stąd na lewo były drzwi do gabinetu Tomasza, który pani Marcelina używała teraz dla siebie, objąwszy rządy nie tylko domu, ale i rozlicznych interesów syna.

Nata niedługo czekała. Zmieszane głosy za drzwiami umilkły i na progu stanęła pani Marcelina.

— Ach! jesteś na koniec! — witała córkę z pewną ulgą. Nie widziałam cię tak dawno.

Nata jeździła na wieś do znajomych.

— Już nie ruszę się teraz z Warszawy, — rzekła... i umilkła.

Nie była przygotowana, że nauczyciel Lucia jest tak nieprawdopodobnie urodziwy i utkwiła mimo woli oczy w młodzieńcu, który w ślad za jej matką wyszedł z pokoju Tomasza.

— To pan Wiktor Fabian, — mówiła pani Marcelina, przedstawiając. Moja córka pomoże nam rozstrzygnąć nasz spór, — dodała uprzejmie. — Gdzie idzie o śmiałe decyzje co do Lucia, czuję się na niepewnym gruncie.

— Już wiem w czym sprawa, — odezwała się Nata, starając się nie patrzeć zbyt impertynencko na regularne, greckie rysy młodego człowieka, nie tonąc oczami w jego falowanej złoto-płowej czuprynie. Szukała spojrzenia jego chmurnych oczów.

— Ach! jakże chmurnych! — myślała, — czy nie umie panować nad sobą? Gdzież się wychowywał?

— Mówił ci już pewnie Lucio, — wtrąciła matka. — Jemu chce się jechać — a on nie tylko ma piętę obtartą, ale i spuchnięte kolano; z tym nie można żartować.

— I ja też nie lubię spuchniętych kolan — powiedziała Nata decydująco. A pan by ryzykował?

Wiktor Fabian spojrzał teraz na młodą kobietę.

— Trzymałem stronę mego ucznia, bo tę wycieczkę wbił sobie w głowę jak ćwieka, — odpowiedział niechętnie.

— Nic nie szkodzi — przeboleje, — rzekła Nata. — przyjdę go zająć, zabawić.

— A może i dodatkową lekcję odbędzie z tej nieszczęsnej matematyki... — wahająco wtrąciła babka.

— Bardzo żałuję, ale myślałem, że Lucio weźmie udział i czasem swym rozporządziłem, — rzekł młody Fabian. Wyjeżdżam na trzy dni.

— I na to będzie rada, moja mamo, — rzekła wesoło Nata. Zastąpię pana i popracuję z Luciem.

Wiktor przyjrzał się jej uważniej.

— Niczego sobie ta ciocia, — pomyślał.



— Pani miałaby się męczyć z moim uczniem? — spytał niedowierzająco. Postaram się wrócić wcześniej.

Było to pierwsze z jego strony usiłowanie uprzejmej gotowości, po czym wkrótce dość niezgrabnie pożegnał się i wyszedł.

— Cóż za niedźwiadek! — zawołała Nata.

— Ale dobry matematyk, — dodała pani Marcelina. *(d. c. n.).*

„Proszę o informację"

Jest rzeczą od dawna znaną, że człowiek jest z natury istotą bardzo ciekawą. I to nie tylko kobiety, jak się zwykle twierdzi, ale i mężczyźni tak samo, tylko, że bardziej potrafią się z tym ukrywać.

Zresztą zupełnie niesłusznie uważa się ciekawość za wadę. Pragnienie wiedzy też przecież wypływa z ciekawości i najdonioślejsze odkrycia z wszelkich dziedzin nie miałyby miejsca, gdyby nie ciekawość panów: Columba, Pasteura, Edisona, Marconiego, i innych. Wprawdzie ciekawość Ewy, która chciała poznać smak zakazanego jabłka, wypędziła ludzi z raju, ale za to ciekawość Curie-Skłodowskiej dała nam do ręki rad, jedyną broń do walki z rakiem.

O tym jak bardzo ludzie są ciekawi i jak pragną powiększyć zapas swych wiadomości może świadczyć najlepiej niebywałe powodzenie, jakim cieszy się nadawana przez amerykańskie radio audycja pt. „Proszę o informacje".

Audycja ta polega na tym, że słuchacze przysyłają do radia szereg pytań, z których pewien procent, oczywiście najoryginalniejsze i najciekawsze, zostaje zakwalikowany do odpowiedzi, przy czym autor wybranego pytania otrzymuje nagrodę w wysokości 5 dolarów. Raz na tydzień zbierają się przed mikrofonem uczeni, erudyci, profesorowie, przedstawiciele wszelkich gałęzi wiedzy i odpowiadają słuchaczom, wyjaśniając wszelkie wątpliwości. Nie są to jednak odpowiedzi udzielane tonem naukowców i ubrane w formę trudną do zrozumienia dla przeciętnego śmiertelnika. Przeciwnie. Forma musi być nie tylko przystępna, ale także lekka, aby słuchaczy nie tylko nauczyć, ale także zabawić. Widocznie sposób jest dobry, bo audycji „Proszę o informacje" słucha cała Ameryka, powstają specjalne kluby, których członkowie usiłują odpowiadać na pytanie bezpośrednio po zadaniu go przez spikera, zanim jeszcze padnie fachowa odpowiedź, do studia zaś przychodzi tygodniowo około 10.000 listów.

Dotychczas udzielono już słuchaczom około miliona odpowiedzi, a przecież nie zdołano zaspokoić ich ciekawości, która zresztą nigdy nie zostanie zaspokojona, a jeżeli nie nigdy, to w każdym razie nieprędko. Ulubionym zajęciem wszystkich Yankesów jest obecnie wynajdywanie najbardziej skomplikowanych pytań, które wprawiają często w kłopot nawet uczone grono, powołane do udzielania odpowiedzi, zwłaszcza, że trzeba je opracować bardzo przystępnie. Pytania te są najrozmaitsze. Przytoczę tu parę dla przykładu:

1. Czy jest możliwe, aby samolot leciał do tyłu?

2. Wymień czterech żyjących ex-władców.

3. Kto słyszy wpierw mówcę, czy ludzie stojący w audytorium z boku, czy ludzie znajdujący się w odległości 3000 mil i słuchający go przez radio?

4. Jakie jest pochodzenie słowa sandwicz?

5. Wymień trzy polityczne zabójstwa i jedno porwanie, które miały miejsce od czasów Wojny Światowej.

6. Kto widzi lepiej w całkowitej ciemności: nietoperz, sowa czy lampart?

7. Kto był ulubioną aktorką Szekspira?

To ostatnie pytanie należy do pytań — pułapek, które zresztą słuchacze specjalnie faworyzują i nadsyłają w wielkich ilościach, aby widocznie „złapać" naukowe sławy. Nie brak też i pytań zupełnie dziwacznych, jak np. pytanie nr 8, na które odpowiedź znaleziono po wielu trudach, a które brzmi:

8. Kto to jest „librocubicularista"?

Może czytelniczki i czytelnicy „Praktycznej Pani" spróbują odpowiedzieć na te pytania? Oprócz dwóch ostatnich, są to pytania raczej łatwe. Jeśli im się nie uda, niech zajrzą do odpowiedzi, które podaję z dobrego serca, rozumiejąc dobrze mękę niezaspokojonej ciekawości.

Odpowiedzi:

1. Samolot będzie leciał do tyłu, jeśli naprzeciw ma wiatr, dmący z szybkością większą od jego maksymalnej szybkości.

2. Hele Selassie, Alfons XIII, Wilhelm Hohenzollern i ks. Windsoru.

3. Słuchacze znajdujący się w odległości 3000 mil będą słyszeli wpierw mówcę, albowiem fale elektryczne mają olbrzymią szybkość w porównaniu do dźwiękowych.

4. Słowo sandwicz pochodzi od hr. Sandwicha, który był tak zapalonym karciarzem, że nawet dla spożycia posiłków nie chciał wstawać od zielonego stolika, kazał więc przyrządzać sobie kanapki, czyli sandwicze, którymi w czasie gry odżywiał się.

5. Kancierz Dollfuss, rumuński premier Duca, jugosłowiański król Aleksander i minister Francji Barthou padli ofiarami zamachów politycznych, a Chiang Kai Szek został porwany.

6. Jeśli ciemność jest całkowita, to ani nietoperz, ani sowa ani lampart nic nie widzą.

7. Szekspir nigdy nie widział żadnej aktorki, albowiem w jego czasach wszystkie role grali mężczyźni lub młodzi chłopcy.

8. „Librocubicularista" to jest człowiek, który ma zwyczaj czytania w łóżku. Słowo to wymyślił esseista Christopher Morley.

J.

Wieś chińska

Jakkolwiek postęp i kultura Zachodu we wszystkich prawie dziedzinach życia dotarła do miast i miasteczek chińskich, to jednakże we wsi chińskiej nic o niej jeszcze nie wiadomo. Miast zaś w Chinach jest stosunkowo mało i wpływ ich na życie kraju jest znacznie mniejszy niż gdzie indziej, a większa część ludności mieszka po wsiach. Ile tam może być wsi — dokładnie nie wiadomo i nie podobna obliczyć, przypuszczalnie dwa miliony. Jest to po prostu jeden ocean wsi o prawie najgęstszym światowym zaludnieniu. Ciekawą jest jednak rzeczą, że Chińczycy, naród tak praktyczny i rządzący się busolą, że mówi o bólach „po wschodniej stronie żołądka", zupełnie nie zwraca uwagi na regularność i symetrię przy budowaniu miast i osad. Na przykład mury, którymi musi być otoczone każde chińskie miasto, w kształcie czworoboku, w istocie są pełne skośnych linii i dziwacznych krzywizn, które powstały na tle różnych zabobonów i przesądów. Również bramy miasta czy osady nie mogą znajdować się naprzeciw siebie, a jeżeli to się zdarzy, Chińczycy budują między nimi jakiś budynek, by złe duchy nie miały swobodnego dostępu i nie opanowały ulicy. Z tego też powodu, przed bramą każdego domu stoi rodzaj murowanego parawanu.

Wieś chińska powstaje bez żadnego planu i przemyślenia. Przywędruje kilka rodzin, rozbije namioty i zaczyna się budować jak się komu podoba. Główna ulica powstaje zwykle wzdłuż dawnej ścieżki uznanej za najlepszą i niezbędną komunikację wsi. Jest ona zwykle pełna krzywizn i ostrych zakrętów, wciąż zmienia swą szerokość a nieraz na przestrzeni kilku kilometrów nie ma przecznicy, w którą wóz mógłby zboczyć. Pod kątem prostym do głównej ulicy biegną małe, ciasne uliczki, na które wychodzą podwórza, a w głębi nich dopiero stoją domy. Nie widać tu nic, prócz murów, bo bramy domów zasłonięte są murowanymi parawanami ,a zakratowane i zaklejone woskowanym papierem małe okienka znajdują się bardzo wysoko. Wszędzie jest ciasno, rojno i niewygodnie. Wieś chińska jest jakby małym przeludnionym miasteczkiem, znajdującym się wśród pól; ale nawet tam gdzie ziemia jest tania i jest jej dość, konserwatywny Chińczyk nie zabudowałby się inaczej. Domy budują Chińczycy z cegieł, które się wszędzie wyrabia. Są one barwy sukien ludu, szaro-niebieskie, przeważnie źle wypalone, dziurawe, bardzo liche, nietrwałe i drogie. To też większa część chat, ulepiona jest z gliny na ceglanych fundamentach. Dach zasadniczo powinien się opierać na słupach, ale chłop chiński przez oszczędność nie daje słupów, mimo że dach zrobiony z gliny jest bardzo ciężki. W ogóle buduje swe lepianki tak nieporządnie i niedbale, że nie można się dziwić, iż ulewne deszcze setkami spłukują je z powierzchni ziemi. Tam znowu gdzie dachy są płaskie, mieszkańcy obciążają je lekkomyślnie, robiąc na nich składy paliwa, żelaza i innych ciężkich przedmiotów, tak że wieś chińska jest jakby stale na pół w ruinie. Glinę zaś na budowę lepianek zwożą tuż spod wsi, tak że każda wieś chińska otoczona jest łańcuchem głębokich dołów, jam i kałuży.

Roślinność jest piękna i obfita, jednak chłopi chińscy wycinają we wsi rosnące koło domów drzewa i, mimo dokuczliwych upałów, nie ocieniają swych chat nawet pospolitymi krzewami winnymi. Dlaczego? Gdyż gałązki winne zwisają w dół zaś gałęzie drzew rosną w górę: to mogłoby sprowadzić nieszczęście, a poza tym w cieniu drzew zbyt powoli wyschła by świeżo wyprana bielizna! Wioski te nazywają się przeważnie od swych mieszkańców, urodzajów, lub ważnego wydarzenia. Tak więc, od chyba najliczniejszej w Chinach rodziny Czang i Wang jest całe mnóstwo wsi „Czang-Wang Czuang" z odmianami: wieś (Czuang) rodziny Wang mniejsza, większa, żyzna, za rzeką, koło lasu itd. Wiele też wsi nazywa się od świątyni lub nazwiska fundatora — „Wang Czia Miou" — świątynia rodziny Wang, lub też „Hua Czia Szu" — klasztor rodziny Hua. Przy starodawnym cesarskim gościńcu znajdują się kramy i sklepiki, od których wieś otrzymuje też czasem nazwę, a które, zależnie od swej odległości od miasta, nazywają się: „Sklep na piątej mili", „Sklep na dwunastej mili" itd., ale znaleźć taką wieś czy sklep jest niezmiernie trudno, bo nie wiadomo nigdy, czy leży na wschód, czy zachód od miasta. Zamieszanie powiększa jeszcze dziwaczne zamiłowanie Chińczyków do przekręcania sensu nazwy i skrótów, skutkiem czego część mieszkańców nazywa wieś inną nazwą, a część znów inną. Wieś na przykład, w której większość mieszkańców przeszła na katolicyzm i zburzyła świątynię, otrzymała nazwę „Wieś bez Boga" — „Wu Szen Czuang" — ale część wieśniaków nazywa ją dawną nazwą „Kacze gniazdo rodziny Czan" lub też „Dziedziniec cesarskiego konia" — „Yii Ma Yiian".

Ponieważ Chiny cierpią stale na brak wody, studnia w życiu wsi chińskiej odgrywa bardzo wielką rolę. Studnie te nie są głębokie i zupełnie nieogrodzone, tak że często dzieci i niewidomi wpadają do nich. W czasie upałów i posuchy wybuchają często spory i krwawe bójki między poszczególnymi rodzinami, korzystającymi z tej samej studni, nie tylko o wodę, lecz nawet o wiadro, sznur, na którym się je spuszcza, a nawet o koryto do pojenia bydła, gdyż uczciwość jest u Chińczyków bardzo płynnym i lotnym pojęciem. Wieśniacy często dniem i nocą wartują przy studni, aby jej nie wyczerpano, gdyż największym niedostatkiem Chin, obok stałego braku opału, jest brak wody, potrzebnej nie tylko do użytku domowego, ale i do nawadniania pól. Pewien misjonarz chciał na wsi, w której stale przebywał, zbudować porządną studnię z pompą, ale rada gminna nie zgodziła się na to. Jeżeli „biały ojciec" chce zaopatrzyć w studnię tylko jedną wieś, znajdującą się najbliżej gmachu misji, a inne wsie będą po dawnemu w swych studniach czerpać wodę wiadrami, będzie to sprzeczne z sprawiedliwością chrześcijańską. Dlaczego jedna wieś ma mieć takie ułatwienie, kiedy inne nie mogłyby z tego korzystać? Poza tym we wsi jest wielu „nosiwodów", którzy na swe życie zarabiają czerpaniem i roznoszeniem wody — gdy powstanie studnia z pompą, stracą zarobek. Dalej ci, którzy mieszkają blisko studni, nie będą potrzebowali płacić za roznoszenie wody, podczas gdy inni nadal będą musieli za nią płacić. A jeżeli studnia się zepsuje a „białego ojca" nie będzie?

Podziękowano więc za europejską studnię.

Bo życie ma swoje prawa i postęp istotnie może być przyczyną zła. To co się dzieje, dzieje się dla pewnych przyczyn i, o ile się ich nie usunie, powierzchowne reformy na nic się nie przydadzą.

Bardzo charakterystyczne są też sklepy wiejskie i życie wiejskiego kupca.

Chińczycy dzielą się na cztery klasy: na uczonych, rolników, robotników i kupców, i, pomimo wielkiej skłonności i zacięcia Chińczyków do handlu, zawód ten jest u nich zawsze umieszczony na ostatnim miejscu.

(D. c. n.) **I. Grz.**

Nowe książki

Marta Ostenso „Korzeń Mandragory". Instytut Wydawniczy Plan 1939 r.

Popularna autorka północna poruszyła tym razem temat znany już czytelnikom polskim dzięki powieści Dołęgi Mostowicza „Ich dziecko". A więc kochające się małżeństwo i brak dziecka i odwieczny instynkt tęsknoty za nim. Kobieta nie może mieć dziecka z winy mężczyzny, który nie zdaje sobie z tego sprawy, pragnie dziecka, lecz nie zastanawia się nad tym, dlaczego go nie ma. W pobliżu znajduje się inny mężczyzna — zakochany w bohaterce powieści. On może dać dziecko, którego nie mógł dać mąż. Tak się też staje. U Mostowicza drażliwy temat został potraktowany, powiedziałabym brutalniej. Tam mąż, aprobuje, co więcej, sugeruje żonie myśl poczęcia dziecka z innym mężczyzną. U Marty Ostenso — cały ciężar odpowiedzialności — bierze na siebie żona, bez wiedzy męża — z miłości ku niemu. Życie jednak krzyżuje czasem, najdokładniej obmyślone plany. Tak też jest i w powieści „Korzeń Mandragory". Warto ją przeczytać.

Maria Mikorska „Derwisze na asfalcie". Wyd. Rój 1939.

Książka ta przenosi nas do dalekiej, egzotycznej Persji. Trzeba przyznać, że młoda autorka świetnie dała sobie radę z trudnościami literatury podróżniczej i stworzyła doskonałe połączenie wiadomości historycznych, kolorytu lokalnego, humoru, dowcipu, czasem groteski, a wszystko to zaprawiła głęboką kulturą słowa. Niewielu ludzi może pochwalić się znajomością Persji. Tak właśnie, jak o tym mówi Mikorska. „Persja?... tak, naturalnie, perskie dywany, Xerxes..." i na tym się przeważnie kończy.

„Derwisze na asfalcie" ukazują nam Persję dzisiejszą, pełną kontrastów starej i nowej cywilizacji, pełną zagadek dla ludzi Europy.

Ferdynand Hoesick „Miłość i miłostki". Wyd. Hoesicka Warszawa 1939.

Nic w tym nie ma specjalnie nowego, ale ponieważ te szkice historyczne i literackie podane są zajmująco i kulturalnie, czytamy je z przyjemnością. A więc od miłości Wielkiego Napoleona i Marii Walewskiej — aż do nieznanej miłości Asnyka i młodzieńczych flirtów Gawalewicza.

Te zwłaszcza dwa ostatnie szkice są ciekawe. Tragiczna miłość Asnyka pozostawiła tyle śladów w poezji, że warto poznać sylwetkę tej, której zawdzięczamy ukazanie się jednego z najpiękniejszych polskich wierszy romantycznych:

„Gdybym był młodszy, dziewczyno, gdybym był młodszy..." **E. K.**

O tym i owym

POCZĄTEK KARIERY G. B. SHAW'a

Jerome K. Jerome opisuje w „My life and times" początki kariery słynnego dziś na cały świat George'a Bernarda Shaw. Otóż w pewnym odłamie prasy londyńskiej zaczęły się ukazywać swego czasu napastliwe artykuły atakujące w bardzo ostry sposób nieznanego jeszcze nikomu pisarza i krytyka niejakiego pana Shaw. Ton tych artykułów był tak obraźliwy, zjadliwy a jednocześnie bardzo dowcipny, że zwróciły one ogólną uwagę. Dziwiono się tylko, dlaczego ów pan Shaw nie reaguje w żaden sposób na te napaści, dlaczego nie broni się piórem, nie protestuje, nie wyzywa autora na pojedynek, lecz znosi to wszystko spokojnie. W końcu część czytelników doszła do wniosku, że widocznie ofiara tych artykułów nie istnieje, i że pan Shaw, którego nazwisko stało się popularne dzięki skierowanym na niego atakom, jest jakąś fikcyjną postacią. Sprawy miały się jednak zupełnie inaczej. Po prostu Bernard Shaw, chcąc zwrócić na siebie uwagę, sam pisał te napastliwe artykuły i cel swój osiągnął. Zainteresował londyńczyków, co bynajmniej nie jest łatwą sztuką.

PAPUGA PADEREWSKIEGO

W Ameryce wyszły niedawno pamiętniki naszego znakomitego rodaka Ignacego Jana Paderewskiego opracowane przez Mary Lawton. Miesięcznik „Readers Digest" podaje z nich krótki fragment, dotyczący ulubionej papugi mistrza. Cockey Roberts, gdyż tak brzmiała nazwa ptaka, była papugą wyjątkowo muzykalną, i ilekroć tylko Paderewski grał, zawsze musiała być w pokoju. Gdy były drzwi zamknięte, stukała dziobem długo i cierpliwie dopóki jej nie otworzono. Wpuszczona, majestatycznym krokiem zbliżała się do fortepianu i siadała na nodze swego pana, nie zważając na najenergiczniejsze nawet pedałowanie. Z głową lekko przekrzywioną, zasłuchana w dźwięki muzyki, powtarzała od czasu do czasu trochę skrzypiącym, jak zwykle u papug, ale za to wyraźnie zachwyconym głosem: „Oh Lord, how beautiful! How beautiful!" („Oh Boże, jak cudownie! Jak cudownie!"). Paderewskiego zawsze wzruszało to przywiązanie mądrego ptaka i to uznanie dla pięknej muzyki.

ZWIĄZEK ŁYSYCH

W Ameryce w stanie Oklahoma zawiązał się klub łysych, którego celem jest bronienie swych upośledzonych przez naturę członków przed wyzyskiem grożącym im ze strony fryzjerów. Rzeczywiście tak już jest na całym świecie, że czy do fryzjera przyjdzie się ostrzyc młodzieniec z olbrzymią czupryną, przez którą z trudem przechodzi grzebień, czy starszy pan ze skąpym wianuszkiem włosów dookoła głowy, to cena jest zawsze ta sama, choć przy pierwszym robota trwa pół godziny, a przy drugim — pięć munut. Amerykańscy łysi postawili żądanie, aby strzyżenie ich „resztek" kosztowało o połowę mniej niż normalnie, a fryzjerzy musieli się zgodzić, mają teraz jednak ciężki problem mianowicie rozgraniczenie, gdzie się kończą łysi, a gdzie zaczynają klienci o normalnym uwłosieniu. Każdy bowiem pan, o choćby zaledwie przerzedzonych włosach, chciałby się ostrzyc za pół ceny.

NOWY POMYSŁ PRZY TRESURZE POLICYJNYCH PSÓW

Najwierniejszy przyjaciel człowieka, pies oddaje ogromne usługi zarówno policji, pomagając w tropieniu złoczyńców, jak i na wojnie przy przenoszeniu rozkazów, w służbie sanitarnej itp. Nie zawsze jednak można nim kierować, gdyż głos ludzki nie sięga zbyt daleko, a zresztą często są takie okoliczności, że wykrzykiwanie rozkazów mogłoby być niebezpieczne. Otóż policjant Denholm z Sydney (Australia) nauczył swego pupila Zoe słuchać rozkazów nadawanych przez radio. Zoe ma umocowany na grzbiecie mały aparat odbiorczy, a jego pan kieruje nim nawet gdy pies jest bardzo daleko, wydając polecenia ze specjalnej stacji nadawczej. Rozkazy muszą być jednak wydawane przez samego Denholma, gdyż pies, słysząc obcy głos w odbiorniku, nie chce na niego reagować. Tresura Zoe trwała dwa lata, ale obecnie może on uchodzić za jednego z najmądrzejszych psów policyjnych.

Polskie stroje ludowe

STRÓJ HUCULSKI

Na ziemiach Rzeczypospolitej mamy wielką różnorodność strojów ludowych. Mało który kraj może się poszczycić takim bogactwem, barwnością i rozlicznością ich odmian.

Niestety, zwyczaj noszenia stroju ludowego zanika, zastępowany miejską tandetą. W niektórych tylko okolicach pozostał do dnia dzisiejszego.

W ostatnich czasach zaczęto się bardziej interesować sztuką ludową, a co zatem idzie i strojem, co może wstrzyma jego ostateczną zagładę.

Jedynym ludem, który do chwili obecnej nosi swój strój z serca, bez propagandy i nie dla interesu, są Huculi.

Strój huculski jest jednym z najpiękniejszych i najbarwniejszych, wielką rolę gra w nim piękna tkanina i bogaty, wielobarwny haft.

Zasadniczymi barwami w stroju huculskim są biała, czarna i czerwona. W haftach i tkaninach przewija się gdzieniegdzie nitka żółta, zielona lub szafirowa.

Kobiety noszą długie za kolana koszule, krajane raglanowo, przymarszczane dokoła szyi o bufiastych rękawach ujętych w mankiecik. Koszule te są bogato haftowane, zwłaszcza na ramionach, a często i na przodzie. Dokoła szyi i na mankietach mają też haft, ale węższy. Motywy haftu są przeważnie geometryczne lub stylizowane kwiaty.

W hafcie używany jest przeważnie ścieg krzyżykowy, a poza tym sznureczek, łańcuszek i inne. Na brzegach tkaniny stosują szeroki ścieg dziergany robiony w linii prostej, tak zwana po huculsku „obmitka".

Na koszulę Hucułka zakłada zamiast spódnicy dwie zapaski, tkane w drobne poprzeczne prążeczki. Jedną z zapasek zakłada na przód, a drugą na tył. Barwa tych zapasek jest przeważnie czerwona, niekiedy wpleciona jest w tkaninę nić złota lub srebrna i wtedy zapaski noszą nazwę „drotiany".



Strój hucuła.



Koszula damska u góry, koszula męska u dołu.

Pasek wełniany, którym kobiety się przewiązują nazywa się „poprużka".

„Poprużki" są bardzo pięknie tkane na małych podręcznych warsztacikach. Rysunek wzorów mają również geometryczny. Wzór wytwarza się przez zastosowanie odpowiedniego ściegu przy wielobarwnej osnowie, wątek zaś jest w jednym kolorze.

Zamiast pasków wełnianych noszą też nieraz skórzane, zwane „bukurija".

Na koszulę zakładają Hucułki kożuszek „keptar" lub kaftan sukienny „sierak". Kożuszki są ozdobione haftami i aplikacjami ze skóry.

„Sieraki" są to szerokie kaftany z sukna wojłokowego. Bywają czarne, czerwone lub białe i są bogato haftowane wełną i ozdobione pomponami. Haft na tych kaftanach jest gruby i robi wrażenie pasmanterii.

Na nogach noszą kobiety grube, robione na drutach, wełniane pończochy koloru czerwonego ,mające u góry wzorzysty deseń. Na pończochy kładą kierpce „postoły" zrobione z jednego kawałka skóry lub buty na wysokich obcasach.

Huculskie dziewczęta nie nakrywają głów lub noszą po prostu chustkę, zato kobiety zamężne upinają piękne zawoje. Przeważnie mają bezpośrednio na głowie biały czepiec lub chustkę, a na nie zawiązują, nadając na bokach głowy „peremitkę", to jest biały, płócienny zawój, lub chustę.

Na szyi noszą wiele sznurów korali, wstążeczek z paciorków lub naszyjników metalowych.

Jak widać z powyższego opisu, strój Hucułki jest barwny i bogaty. Niemniej efektowny jest strój męski.

Huculi noszą krótkie koszule wypuszczane na spodnie. Koszule te mają odmienny krój niż kobiece, są uszyte zupełnie prosto, nie przymarszczane przy szyi, mają wysoki, stojący kołnierz (jak w rosyjskiej rubaszce) i są haftowane na kołnierzu, mankietach, przodzie, a nieraz i u dołu.

Spodnie noszą szerokie sukienne, czerwone, zwane „kraszanyci" lub czarne. Czasem noszą białe „chołoszni-haczi".

Na koszulę noszą Huculi szeroki pas skórzany, „czeres", nabijany mosiężnymi ozdobami i zapinany na parę klamerek.

Nogi owijają w czerwone sukienne onuce lub nakładają również sukienne „kapci". Są to jakby buty z zahaftowanymi cholewami, na które nakłada się dopiero skórzane kierpce „postoły".

Przez ramię Hucuł przewiesza piękną, skórzaną, nabijaną mosiężnymi ozdobami torbę.

Na to wszystko nakładają kożuszek, a następnie kaftan „sierak" lub tylko jeden z nich.

Szyję obwiązują często czerwoną chusteczką. Starsi mężczyźni noszą mosiężne krzyże na szyi.



Strój hucułki.

Jako nakrycie głowy noszą Huculi czarne filcowe kapelusze, opasane barwnymi sznurami i ozdobione pomponami i piórkami. W zimie nakrywają głowy czapką barankową, przypominającą nieco kształtem „batorówkę". Poza tym noszą w lecie kapelusze ze słomy tegoż kształtu, co filcowy.

L. D.

W zwierciadle mody

NA CZYM POLEGA SZYK?

Słowo „szykowna", to po prostu spolszczone francuskie „chic". To coś bardzo eleganckiego, świeżego, co ma wdzięk i jakiś nieuchwytny czar, co często jest prawie niczym a jednak czymś właśnie.

Ten wdzięk czai się w drobiazgach. W umiejętnie włożonym kapeluszu, właśnie do twarzy własnej a niekoniecznie zgodnie z kanonami mody. To ładnie dobrana butonierka, chusteczka, pantofel o pięknej linii.

W ogóle to ta staranność, jaką kobieta wkłada w utrzymanie swej garderoby w nienagannym stanie. Bez plam, bez pękniętych szwów, dobrze odprasowana od czasu do czasu. Wiemy przecież, że każda suknia pod wpływem noszenia gniecie się, traci świeżość a najlepszy materiał załamuje się od siedzenia. Wprawdzie „odchodzi" ale niezupełnie. Dlatego też konieczne jest odprasowanie co pewien czas ale pod warunkiem, że suknia wełniana, czy jedwabna „wystygnie" przez 24 godziny przed włożeniem. Ta jej zapewnia świeżość i odporność na zgniecenie.

Dobrze wyczyszczone obuwie ze starannie utrzymanymi obcasami, to też warunek szyku. Bo najładniejsze pantofle wykrzywione i poplamione wyglądają fatalnie.

A mamy takie ładne pantofle w tym sezonie, lekkie i zgrabne, czerwone i białe, które się nosi do wszystkich sukien. Czasem jedna para musi wystarczyć na caluteńkie lato, jeżeli budżet na więcej nie pozwala. Ale ta jedna może być szykowna, byleby nie była zanadto zwracająca uwagę, nazbyt oryginalnym fasonem.

Obuwie jest w tym sezonie: dziurkowane, z paseczków, z tasiemek, z rafii, ze sznureczków. Jest też nowy fason tzw. „koturny", pantofle, gdzie obcas zlewa się w całość z podeszwą, ale jego wypukłość składa się jednak z szeregu kolorowych warstw skóry. Jest to fason podobno niezwykle wygodny ale też i niecodziennie brzydki.

Modne są też sandałki na grubej podeszwie z korka, odpowiednie na plażę. Ale noszenie tych zabawnych pantofli na ulicę, nadaje sylwetce pani coś groteskowego, negliżowego. Zwraca uwagę, ale szykowne nie jest wcale.

Tak samo, jak wcale nie jest szykowne noszenie pantofli na bose stopy. Ten negliż odpowiedni jest na wywczasach i wymaga (ze względów estetycznych) bardzo starannie pielęgnowanych nóg.

Skoro o nogach mowa, to pamiętajmy, że cienkie pończochy nosi się nadal na lewą stronę, po starannym obcięciu wszelkich niteczek. I zawsze w odcieniach opalonych.

Pod władzę słońca podpadają też ogromne jasne słomiane kapelusze. Jedne są w kolorze naturalnym słomki, plecione cienko, inne o pletni grubej, nieomal, jak warkocze słomianek. Inne mają odcień „opalony" (pain brulê). Jeszcze inne — to prawdziwe panamy, które opasuje się tylko wstążką w odpowiednim do sukni kolorze. A można je nosić do wszelkich, nawet najszykowniejszych toalet.

Skoro już tak mówimy dziś o szyku, to do jego dziedziny można zaliczyć wszelkie przybrania z drobnych, plisowanych falbanek z organdyny, tiulu, koroneczki, którymi obszywa się dół kloszowych spódniczek, przody bluzek, rękawki, kanty bluzeczek — staniczków, noszonych na wierzch spódniczek i zapiętych na rząd gęsto przyszytych guziczków.

Falbanki kupić można gotowe, wszyte w pliseczkę. Te plisowane i wymarszczane falbanki są tak strojne, że nawet skromna suknia, tak przyozdobiona, nabiera od razu wykwintnego i strojnego charakteru.

W ogóle biały kolor przybrań — to jest właśnie szyk! Kołnierzyki z piki, kwiaty z organdyny i piki, białe kapelusze ze słomy i filcu. Białe palta wełniane i krótkie kurteczki ,które się nosi do jasnych sukien. Wreszcie białe rękawiczki i pantofle.

Jeżeli biały kolor jest umiejętnie dobrany np. z granatowym, to zawsze stanowi śliczną całość. Np. suknia jedwabna granatowa w biały wzór, do tego przybranie białe. Palto lub żakiecik białe (mogą być i granatowe), pantofle i rękawiczki białe, kapelusz biały z granatowym przybraniem... Ślicznie, prawda? Jeżeli do takiej samej sukni dodamy wszystko granatowe, to będzie to również eleganckie ale nie tak szykowne!

Marieta

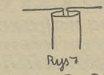
● czarny × czerwony
○ żółty

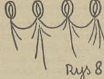
Motyw naramiennika koszuli huculki.

Firanki

(Dokończenie)

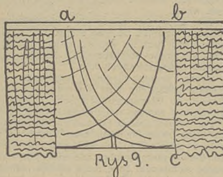
Przejdźmy do sprawy upięcia samej firanki. Przede wszystkim należy pamiętać o tym, że firanka im lżejsza, tym musi być sutsza. Proste, sztywne firanki, tak często spotykane, robią wrażenie pewnego rodzaju „oszczędności" ze strony gospodyni, która pożałowała kawałka materiału na


Rys 7


Rys 8

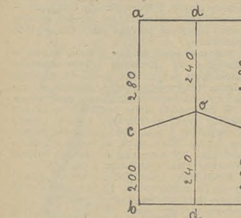
zmarszczenie. Niedopuszczalnym jest, by z boku firanki widać było framugę okienną. Zazwyczaj marszczenie układa się przy materiałach lekkich w drobne kontrafałdziki, powtarzające się w odstępach od 10 cm (rys. 7).

Lambrekin najczęściej upina się w „koszyczki" (rys. 8).



Rys 9.

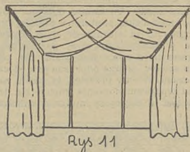
Tak zwane „boki" powinny być tak szerokie, by naprawdę dały się zasuwać i wtedy jeszcze zwisały w luźnych fałdach. Co innego jest z kretonowymi, czy brokatowymi upięciami okna, o typie rys. 6 Tam ozdobne wycięcie lambrekinu decyduje o tym, że firanka ma stanowić obramowanie o charakterze raczej „sztywnym". Niekiedy i przy takich „sztywnych" firankach stosuje się jeszcze fałdowanie, które wtedy jednak powinno być już upięte przez dekoratora. Jeżeli mamy do czynienia z firanką lekką, bardzo luźno opuszczoną na okno (rys. 9), przy tym firanka jest krótka i chcemy uniknąć zwykłej w tych wypadkach nierówności dolnego brzegu, musimy sobie poradzić w następujący sposób: Przymocowujemy sznurek w punkcie a i opuszczamy go swobodnie tak, by wskazywał linię luźnego brzegu firanki, przychwytując go w punkcie c. Drugi sznurek da nam długość pionowego wymiaru firanki (bc). Zanotowawszy te wymiary, odmierzymy je na materiale, otrzymując figurę według rys. 10 abcc. Mamy teraz dwie możliwości — albo przymocować materiał do lambrekinu wzdłuż linii, ab, a cc zmarszczyć, lub też linię cc dać na górze, marszczenie zaś przeprowadzić wzdłuż ab, wtedy oczywiście firanka będzie musiała się znaleźć z drugiego boku okna. Przy takim kroju zawsze tracimy kawałek materiału, gdyż trzeba pamiętać o tym, że na ogół używane przez nas materiały mają „lewą stronę". Można natomiast uniknąć straty materiału wtedy, gdy np. mamy każdą firankę zeszytą z dwóch długości wąskiego materiału. Powiedzmy, że nasze sznurkowe obliczenia przyniosły nam wymiary: 280 cm i 200 cm. Jeśli każda z dwóch bocznych firanek musi być zrobiona z dwóch części, tniemy materiał na dwa prostokąty długości 480 (rys. 10), po czym uważając dobrze na prawą stronę, przycinamy każdy z nich skośnie odmierzając na jednym boku 200 na drugim 240. Rys. 10 zrobiony jest w ten sposób, jakby te dwa prostokąty leżały obok siebie. Na rys. 10 d widać dobrze w jaki sposób należy zaszyć pokrojone części ze sobą.



Rys 10

Jeżeli mamy firankę, którą trzeba przychwycić w jednym miejscu (rys. 11), robimy to za pomocą paska uszytego z tego samego materiału, albo jedwabnego sznura w odpowiednim kolorze, zawsze zaczepiając na gwoździu wbitym znacznie powyżej miejsca, w którym firanka ma być ściągnięta. Taki sznur, czy pasek muszą być długie, aby firanka w tym miejscu nie była zanadto ściśnięta. Wyjątkowo wtedy, gdy mamy do czynienia z firanką długą i bardzo delikatną, można użyć zamiast paska okrągłej obrączki, jaką się dostanie w każdym sklepie ze sztuczną biżuterią (na ogół bywa w użyciu jako bransoletka). Taką obrączkę umocowujemy na tasiemce do gwoździka w ścianie i przeciągamy przez nią firankę. Ostatnio spotyka się w wielu pismach bardzo miłe w pomyśle krótkie firaneczki sięgające tylko do parapetu okna zawieszone na drążku wprawionym wprost w framugę okienną (rys. 12). Oczywiście da się to zastosować tylko tam, gdzie są głębokie framugi, samo okno jest szerokie a niskie i otwiera się na zewnątrz, lub ma górny oberluft. Tego rodzaju zawieszenie firanki bardzo nadaje się do pokoju panieńskiego, dziecinnego, lub kuchni.

Przy wyborze firanki musimy dobrze się zastanowić nim zadecydujemy jaka firanka ma być i w jaki sposób ją upiąć, jest to bowiem jeden z najważniejszych czynników rozstrzygających o ogólnym nastroju pokoju. Nie wolno nigdy traktować firanki jako bezmyślnego powtórzenia jakiegoś zaobserwowanego gdzieś pomysłu, czy naśladownictwa mody. Każde wnętrze stwarza swoje specyficzne wymagania w nastroju i kolorycie, którym firanka musi być podporządkowana na równi z innymi akcesoriami.


Rys 11

Niestety tak mało w tym zakresie widzi się u nas rzeczy prawdziwie przemyślanych. Pokutuje u nas jeszcze w dekoracji wnętrza duch niemiecki, przejęty wprost od solidnych, a pozbawionych polotu Niemek, które kochają się we wszelkiego rodzaju „filetach", wiązanych siatkach dzierganych różach i mereżkach, pracowitych, a nieefektownych, zawieszonych sztywno i bez wdzięku. Tak bardzo podlegamy jeszcze sugestii niemieckiego „ładu" polegającego na urządzaniu mieszkania „dla gości" — rozkładaniu na kanapach nietykalnych poduszek, zaścielaniu na łóżkach kap, do których nie wolno się zbliżać, traktowaniu mieszkania jako wystawy przedmiotów świeżo wyczyszczonych i popranych, nie znoszących „sprofanowania" najmniejszą dozą fantazji i indywidualności.


Rys 12

Mam wrażenie, że gdyby chodziło o „typ" firanki, jaka najbardziej odpowiadałaby polskiemu wnętrzu, byłaby to jednak firanka barwna. My Polacy lubimy kolory, przytulność nastroju. Sztywność naszych współczesnych mieszkań jest nam narzucona. Wielka domieszka wschodnich zamiłowań jaką nasza sztuka dekoracyjna odznaczała się od najdawniejszych czasów, wskazuje na to, że mamy we krwi zamiłowanie do barw i do pewnej „miękkości wnętrza" wszystko inne zaś w tym zakresie jest obcą naleciałością.

Powinniśmy dążyć do tego, by urządzając swoje „home" utrzymać go w całości w takim nastroju, który naprawdę i głęboko wiąże się z naszą psychiką i stworzy jej klimat, który naprawdę jej odpowiada.

Halina Adwentowska

Towaroznawstwo

Mąka

Mąka jest produktem otrzymanym drogą przemiału zboża. Zbożem nazywamy ziarna roślin, należących do rodziny traw, jak: pszenica, żyto, jęczmień, owies, proso, kukurydza, (ryż—sorgo). Do zbóż zaliczamy również grykę, mimo, że nie należy do traw tylko do rdestów.

Otrzymujemy też mąkę z ziemniaków i soi, roślin nie zaliczanych już zupełnie do zboża.

Mąka w gospodarstwie domowym odgrywa bardzo wielką rolę, największą z wszelkich produktów, spożywaną codziennie bądź pod postacią chleba, bułek, ciast, bądź klusek, bądź wreszcie zaprawy do zup, sosów, jarzyn itp.

W potocznym języku mówiąc po prostu „mąka", myśli się zwykle o mące pszennej, która jest w najpowszechniejszym użytku kuchennym, w piekarstwie zaś używa się przede wszystkim mąki żytniej i pszennej, rzadziej jęczmiennej i owsianej. O ile mowa o domieszce do chleba ziemniaków, mowa jest nie o mące ziemniaczanej tylko o gotowanych ziemniakach.

W ziarnie pszenicznym znajduje się, jak we wszystkich pokarmach, pewien procent wody, około 13.5, białek — 12,5, tłuszczu 2,0, węglowodanów (cukrów, skrobii) 67,8, błonnika 2,5, soli mineralnych 1,7.

Jeżeli jednak będziemy badali ziarno nie w całej jego masie, a w pojedyńczych częściach jak skórce, zarodku itd., różnice co do rozmieszczenia składników będą dosyć duże. W zarodku i skórce znajduje się prawie całkowita ilość błonnika oraz tłuszczu. Ponieważ błonnik jest ciężko strawny, obecność zaś tłuszczu wpływa ujemnie na smak długo przechowywanej mąki, dlatego właśnie przy przemiale ziarna usuwa się w miarę możności zwierzchnią skórkę i zarodek ziarna.

Przy idealnym przemiale, na czystą mąkę powinno by przypadać 85% ziarna, ponieważ jednak nawet przy najstaranniejszym przemiale nie da się osiągnąć tego, aby w mące nie zostało trochę części mających być usuniętymi, a w otrębach zostaje zwykle trochę mąki, w rezultacie najładniejsza mąka pszenna stanowi około 75% ziarna, reszta idzie na otręby.

Jeżeli idzie o strawność, mąka oczyszczona dla żołądków osłabionych i wrażliwych jest najodpowiedniejsza, z drugiej jednak strony pod skórką znajduje się najwięcej soli mineralnych i witamin tak cennych dla odżywiania .Najsłuszniej spożywać pieczywo mieszane, jednakże w każdym wypadku trzeba się liczyć ze stanem zdrowia danego spożywcy. Jeżeli u kogo chleb razowy nie powoduje zaburzeń, należy go jadać dużo, nieco czerstwy, jeżeli go kto jednak nie trawi, daremnie zmuszać go do spożywania, należy tylko owych brakujących składników poszukać gdzie indziej. W ogóle odżywianie dlatego właśnie jest sprawą tak skomplikowaną, że nie tylko potrzebne są do racjonalnego żywienia pewne składniki, ale muszą one być jeszcze spożywane w formie łatwo przyswajalnej. Łatwość zaś przyswajania nie zależy jedynie od sposobu przygotowania produktu czy potrawy, ale także od stanu zdrowia i usposobienia indywidualnego człowieka.

Co się tyczy pieczywa i niektórych ciast, dla ich należytego wyrastania, które jest warunkiem strawności, konieczna jest obecność w mące glutenu. Gluten jest mieszaniną rozmaitych ciał białkowych, jest więc także pożywny, dlatego też wyodrębniony z mąki, zabronionej chorym na cukrzycę, może być dla nich zastosowany do ciast i potraw. Przy robieniu pieczywa posiada on inną ważniejszą jeszcze zaletę. Gluten przy namoczeniu pęcznieje i staje się ciągnącą masą. W czasie fermentacji drożdżowej, gdy kwas węglowy pozostały w cieście usiłuje się wydobyć, rozpręża się i szuka sobie miejsca, gluten rozciąga się a nie rozrywa, tworząc rodzaj sieci.

Ten proces nazywamy właśnie rośnięciem ciasta. Ciasto wyrośnięte, a więc spulchnione, jest smaczniejsze i lekko strawne. Najbogatsza w gluten jest mąka pszenna, zwłaszcza z pszenicy szklistej. To co stanowi zaletę przy wypieku bułek, stanowi nieraz wadę przy wypiekaniu ciastek kruchych, jak biszkopty, piaskowce. Obfitość ciągliwego glutenu przeszkadza kruchości i sypkości, dlatego w cukierniczych wyrobach dodaje się do mąki pszennej pewien procent mąki ziemniaczanej. Mąka ziemniaczana, jako pozbawiona glutenu na wyrób pieczywa się nie nadaje, chyba tylko jako domieszka.

Mąka żytnia jest uboższa w gluten niż pszenna, to też, chcąc mieć pieczywo lżejsze, dodajemy do chleba żytniego pewną ilość mąki pszennej. Z mąki jęczmienej, kukurydzianej, sojowej, ziemniaczanej, owsianej, gryczanej nie otrzymamy porowatych bułek ani chleba. Można ich użyć tylko w nieznacznym procencie jako domieszka, co w żadnym razie jednak nie wpłynie na polepszenie chleba, ale przeciwnie.

Rozpoznać wartość mąki przy jej kupowaniu jest dość trudno, lepiej więc nabywać ją w workach czy woreczkach opatrzonych napisami i nieotwieranych. Poznajemy wartość mąki po kolorze, co wymaga dużej wprawy. Pszenna mąka wysokiego gatunku jest bardzo jasna, prawie biała, ponieważ na pierwszy rzut oka trudno to ocenić, bierzemy kilka próbek mąki, usypujemy kupkami obok siebie, uklepujemy nożem i zsuwamy blisko siebie, możemy wówczas lepiej zobaczyć odcienie, zwłaszcza akcentują się te różnice po zamoczeniu. Domieszka otrębów, kąkolu, sporyszu, nadaje mące ciemną barwę, wyraźną po zwilżeniu wodą.

Woń stęchlizny, pleśni, wszelki obcy zapach obniżają wartość mąki. Smak winien być słabo słodkawy, nigdy gorzki lub kwaskowaty czy zjełczały. Mąka pszenna i żytnia nie mogą trzeszczeć w zębach, jeżeli to ma miejsce, w mące muszą się znajdować obce przymieszki. Mąka powinna być sucha, ma to znaczenie przede wszystkim przy przechowywaniu, mąka wilgotna łatwo ulega zepsuciu.

(d. c. n.).

Recepta kulinarna Firmy OETKER

KREM Z TRUSKAWKAMI LUB POZIOMKAMI

Dodatki: 375 g poziomek, lub 500 g truskawek, 125 g cukru, 12 g = około 6 listków czerwonej żelatyny D-ra Oetkera „Regina", ¼ litra wody, ¾ litra bitej śmietanki, 1 paczka cukru waniliowego D-ra Oetkera.

Trochę oleju jadalnego i ½ łyżki od herbaty cukru do wysypania formy.

Sposób przyrządzania: Zmiażdżyć poziomki lub truskawki za pomocą kopystki, domieszać cukier i przetrzeć przez sito, aby masa owocowa była gładka. W razie użycia smażonych poziomek lub truskawek, wziąć tyle owoców, aby purée wynosiło dobre ¼ litra, zmniejszyć jednak wówczas podaną ilość cukru. Opłókaną żelatynę rozpuścić w ¼ litra letniej wody. W końcu dodać ubitą śmietanę z cukrem waniliowym i wyłożyć krem do wysmarowanej dobrą oliwą jadalną i wysypanej cukrem formy i odstawić na lód celem stężenia, lub też przyrządzić legumine o 8 godzin wcześniej przed użyciem.

Płynny owoc

Tylko sok owocowy umiejętnie zakonserwowany, to jest zachowujący wszelkie wartości soku świeżego, wydobytego z owoców, zasługuje na tę nazwę. W handlu spotykamy go też pod nazwą nektaru, napoju w którym sok naturalny jest ze względów smakowych przeważnie dobierany wodą, cukrem, oraz często z lekka podbarwiany, Napój taki bardzo smaczny i wartościowy różni się nieco od czystego soku ilością procentową soli mineralnych i witamin, jest za to od razu gotowy do spożycia, soki zaś niedobierane wymagają zazwyczaj przy użyciu odpowiedniego przyrządzenia ich [illegible] konsumenta.

Soki owocowe bywają przygotowywane na szeroką skalę fabrycznie, na mniejszą przy zastosowaniu pewnych aparatów oraz po prostu domowym sposobem bez żadnych spacjalnych przyrządów.

Najlepszym sposobem, jeżeli chodzi o zachowanie witaminowej wartości owoców jest sposób domowy przy zastosowaniu aparatu umożliwiającego szybką pasteryzację soku, podwójne bowiem pasteryzowanie, stosowane przeważnie w produkcji fabrycznej, wpływa ujemnie na witaminy, na które źle działa nie tylko wysoka temperatura, ale także dłuższe działanie ciepła.

Ponieważ nam chodzi tylko o przetwórstwo domowe, zajmiemy się tylko dwoma ostatnimi sposobami.

Co się tyczy dobierania soków cukrem, wodą itp., to, jeżeli mamy dość butelek, czas na umiejętne dozowanie itp., ten sposób należy uznać za wskazany, mamy bowiem od razu napój gotowy do użytku. Jeżeli chodzi nam o to, aby soki zajęły mało miejsca, nie chcemy się przy nich trudzić, odkładając dobieranie do smaku na czas późniejszy, pasteryzujemy sok czysty, nie mieszany. Który system obrać, musi zdecydować sama gospodyni w zależności właśnie od posiadanych naczyń, cukru, czasu, miejsca itp. Jeżeli jednak produkcja, choćby niewielka, obliczona jest na sprzedaż, należy sok tak przygotować aby kupujący miał produkt gotowy do użytku.

Oczywiście sok umiejętnie pasteryzowany sposobem ochraniającym witaminy będzie najcenniejszy, ale nawet sok sterylizowany przy wyższej temperaturze i nieco dłużej posiada duże wartości dietetyczne, zawiera bowiem cukier owocowy i gronowy, przyswajany przez organizm całkowicie; kwasy cytrynowy, jabłkowy i winny, działające na organizm odświeżająco (np. przy gorączce) oraz podniecające apetyt. Dalej zawiera żelazo, wapno, fosfor i inne sole pożyteczne dla odżywiania oraz

witaminy A, B i C występujące w owocu tym obficiej, im bardziej owoc był wystawiony na działanie słońca.

Ponieważ soki owocowe nie zawierają soli kuchennej, białka ani tłuszczów, mają znaczenie dietetyczne przy niektórych cierpieniach nerek i żołądka itd. Istnieją sposoby konserwowania soku owocowego za pomocą kwasu węglowego oraz za pomocą zimnego sterylizowania, przy pomocy specjalnych filtrów, zatrzymujących wszelkie grzybki i bakterie, są to jednak sposoby w domowym gospodarstwie trudne do zastosowania, jakkolwiek sposób ostatni jest doskonały, zupełnie nie zmieniający smaku i składu chemicznego soków.

W każdym razie, każdy właściciel sadu, każdy kto ma łatwość taniego nabycia jagód leśnych, powinien zaopatrzyć się w soki owocowe, które nie tylko same przez się stanowią zdrowy, dietetyczny napój, ale jeszcze mogą zastąpić mniej zdrowe napoje, kawę, herbatę przede wszystkim alkohol.

Przyzwyczajenie do spożywania naturalnych soków owocowych ,bezwarunkowo jest dla zdrowia wskazane i pożądane. To też zajmiemy się sposobami przygotowania ich metodą możliwie prostą i dla każdego dostępną bo łatwą i niekosztowną.

A. W.

(d. c. n.).

Sztuka sprzedawania

Niemal dla każdej kobiety załatwianie sprawunków to czynność niesłychanie ważna. Jeżeli pani kupi coś odpowiedniego, ładnego i niedrogiego, zaraz nabiera dobrego humoru i w całym domu panuje nastrój radosny. Na odwrót, jeżeli sprawunek się nie uda, atmosfera rodzinnego gniazda staje się ponura i naładowana elektrycznością. Nie pomogą zapewnienia męża czy dzieci, że materiał jest wprawdzie trochę zbyt jasny, ale przecież bardzo modny, albo że nowe pantofle, mimo że nie pasują do kostiumu, nadadzą się jednak doskonale do wizytowej sukni — pani jest niezadowolona. Uległa namowom sprzedającej i nie kupiła tego, czego chciała. Będzie przez parę dni żałowała wydanych pieniędzy, a do sklepu w którym nabywa towar nabierze uprzedzenia, i nieprędko tam się zjawi, o ile jeszcze tam się zjawi w ogóle.

Zaskarbić sobie łaski klientek nie jest łatwe, i aby wiedzieć, jak tego dokonać, trzeba najlepiej wejść w ich „skórę". Tak właśnie zrobiła p. Hortensja Mc Quarrie Odlum, zostawszy zarządzającą dużego sklepu towarowego. Przypomniała sobie to wszystko, co ją irytowało w rozmowie ze sprzedającymi, a co jej się podobało i co zachęcało do powrotu do tego samego sklepu. Wziąwszy więc pod uwagę wszystkie własne doświadczenia, zaczęła wprowadzać reformy.

Jeżeli pani od dłuższego czasu postanowiła np. kupić sobie bluzkę w kratkę, wchodzi więc do sklepu i żąda jej, sprzedawczyni nie powinna oznajmiać ze zdziwioną miną, że przecież kratki już dawno się nie nosi, bo obecnie modne są tylko paski. Klientka albo wyjdzie nie kupiwszy nic, albo namówiona na paski, na które w gruncie rzeczy wcale nie miała ochoty, będzie potem żałowała, iż nie ma kratki. Nie wolno więc odnosić się krytycznie do życzeń kupującego i narzucać im swego gustu, zwłaszcza, jeśli przychodzi z zupełnie zdecydowanym żądaniem. Co innego oczywiście, jeśli pani nie jest zdecydowana i prosi o radę. Wtedy należy powiedzieć jej dokładnie co się nosi, a czego nie, w czym jej będzie bardziej do twarzy itp. Sprzedająca nie powinna pytać się o miarę. Spojrzawszy na klientkę, musi się zorientować który numer będzie jej odpowiadał, przy czym w razie wątpliwości zawsze lepiej powiedzieć mniejszy bez względu na to, czy chodzi o rękawiczki, buciki lub bluzkę. Bo podać pani noszącej 36 nr pantofli pantofle nr 37 — to prawie obelga. Gdy pani przychodzi do sklepu w wyraźnie złym humorze, trzeba być dla niej specjalnie grzeczną i uprzejmą i nawet na opryskliwe odezwania się odpowiadać miłym słowem. Na pewno wkrótce się udobrucha.

W ogóle klientki należy traktować tak jak gości we własnym domu, wtedy będą szły po zakupy równie chętnie jak na wizytę. Praca sprzedającej jest jednak ciężka, nie należy się więc dziwić, że, stojąc cały dzień za ladą, jest ona czasem zdenerwowana, co powoduje scysje z klientkami. Aby tego uniknąć, należy unikać przemęczenia pracownic, dbać aby były wypoczęte, zdrowe, nie miały kłopotów z powodu zbyt małej pensji, odżywiały się dobrze i racjonalnie spędzały urlopy. Mimo że taka specjalna troska o pracownice jest połączona z dużymi kosztami, opłacają się one jednak znakomicie, gdyż sprzedająca, która potrafi zyskać sobie łaski klientki, to prawdziwy skarb dla sklepu. Zwróciwszy więc specjalną uwagę na przeszkolenie, stan fizyczny i psychiczny sprzedawczyń, pani Mc Quarrie Odlum przeszła do dalszych zmian. Wiedząc, że kapelusze to dział bardzo atrakcyjny, przeniosła go z parteru na I-sze piętro, aby w ten sposób zmusić klientki do przespacerowania się po sklepie i obejrzenia innych rzeczy. Pomysł ten okazał się genialnym, gdyż obrót od czasu ulokowania działu kapeluszy dalej zwiększył się trzykrotnie. Drugim magnesem przyciągającym panie było sprzedawanie na raty. Pani, kupiwszy coś za gotówkę, płaci, zabiera paczkę i wychodzi. Możliwe, że wróci po pewnym czasie, a możliwe też, że pójdzie do innego np. bliższego sklepu. Tymczasem klientka, która musi płacić raty, odwiedza magazyn dosyć często, i jest nadzieja, iż za każdą bytnością można ją będzie jakąś nowością zainteresować i znów namówić do kupna na wygodne spłaty.

Ponieważ przeważnie panie nie lubią, gdy ich się pytać w jakiej coś chcą cenie, lepiej otworzyć trzy działy: najdroższy, średni i tani. Klientka kieruje się od razu do tego, który jej odpowiada, i jest uwolniona od krępującego oświadczenia, że nie może wydać więcej niż tyle a tyle pieniędzy.

Woźny stojący przed magazynem musi mieć zawsze drobne, aby służyć paniom, przyjeżdżającym taksówkami. W ten sposób wybawia z kłopotu niejedną klientkę, której szofer nie może zmienić większego banknotu.

Poza tym we wszystkich oddziałach powinny być igły, nici i agrafki gotowe do poratowania pani, której coś się odpruło czy oderwało, przy mierzeniu każda klientka powinna otrzymać siatkę na głowę chroniącą fryzurę, a w gabinetach kosmetycznych czy przymierzalniach, gdzie panie spędzają zazwyczaj czas dłuższy, należy roznosić kanapki, przekąski, herbatę i napoje chłodzące, bo, jak wiadomo, ludzie głodni są źli i kapryśni, a więc trudno z nimi dojść do porozumienia.

Ważną sprawą jest także dostateczna ilość telefonów. Panie lubią porozumiewać się w trakcie kupowania z przyjaciółkami czy krawcowymi, telefonować do domu, jeśli czegoś zapomniały powiedzieć itp., nie lubią jednak czekać w ogonku przy aparacie, trzeba więc im to ułatwić, niewielkim zresztą kosztem.

Dział zażaleń według pani Mc Quarrie Odlum w ogóle nie ma racji bytu, gdyż klientce zawsze i w każdym wypadku należy z góry ustąpić. Wdawanie się w spory z klientkami do niczego nie doprowadzi, więc powinno się ich unikać za wszelką cenę. Jedna niezadowolona pani, opowiadająca wszystkim znajomym o tym, co ją w takim to a takim sklepie spotkało, więcej narobi szkody, niż ustępstwo zrobione na jej korzyść, choćby w gruncie rzeczy wcale nie miała racji.

Większe magazyny powinny wydawać własne czasopisma z praktycznymi radami, zawierające nie tylko dział mód, ale i wskazówki dotyczące praktycznych nowości gospodarstwa domowego, przepisy kulinarne, sposób ubierania się w różnych okazjach, porady kosmetyczne itp. Czasopisma te powinny być bezpłatne i leżeć wszędzie, tak, aby każda klientka mogła je wziąć bez skrępowania.

Nie poprzestając jeszcze na tych zmianach i inowacjach, pani Mc Quarrie Odlum utworzyła specjalny komitet doradczy ze swych klientek, wybranych z różnych sfer, od najzamożniejszych do najbiedniejszych. Komitet ten zbiera się co miesiąc i opracowuje nowe pomysły, poddaje krytyce dotychczasową działalność i przemawia głosem osób z „drugiej strony kontuaru". Głos ten jest niesłychanie ważny, bo polityka ciągnięcia jak największych zysków, a dawania za to jak najmniej, jest polityką na bardzo krótką metę i nigdy się nie opłaci, a taką politykę prowadzi jednak wielu sprzedawców, dopóki nie rozumie, że w większej mierze zależą od klientek, niż klientki od nich i że najważniejszą rzeczą jest zjednanie ich sobie za wszelką cenę.

Zwiększając trzykrotnie obroty w swym magazynie, pomysłowa Amerykanka pani Mc Quarrie Odlum dowiodła, że wniknięcie w psychologię kupujących, stworzenie im przyjemnej atmosfery w czasie załatwiania sprawunków i chęć dogodzenia im na każdym kroku, daje najlepsze rezultaty.

R.

OD WYDAWNICTWA

1) Przy wypełnianiu przekazów prosimy o czytelne podawanie imienia, nazwiska i adresu oraz o wymienienie na odwrocie, na jaki cel pieniądze są przysłane — prenumerata, broszury i książki, ogłoszenia i t. p.

2) Przy komunikowaniu nam o zmianie adresu prosimy podawać oprócz adresu nowego także i adres dotychczasowy, gdyż spis prenumeratorów prowadzony jest nie według nazwisk, lecz według miejscowości (poczt).

3) O przerwie i zaprzestaniu prenumeraty prosimy zawiadamiać naszą administrację, lub zwracać bezzwłocznie pismo pod naszym adresem z dopiskiem „Nie przyjęto".

Wiosenne dożynki

W ostatnich dniach kwietnia br. odbył się w Krakowie 14-ty z rzędu Zjazd Delegowanych Katolickiego Stowarzyszenia Młodzieży Żeńskiej archidiecezji krakowskiej. Przemawiając na otwarciu tego zjazdu w złotej sali Domu Katolickiego, usianej jak makami i bławatami kraśnymi strojami około 800 druhen, ks. biskup Rospond powiedział, że „Zjazd ten, to niejako dożynki, to przegląd sumień i działalności K.S.M.Ż. Te coroczne wiosenne dożynki czterech organizacyj Akcji Katolickiej archidiecezji krakowskiej co rok gotują archidiecezji wielką radość."

Z przebiegu zjazdu dowiadujemy się, że organizacja K.S.M.Ż. zrzesza 320 oddziałów, a członkiń liczy 10.572. Wpisać się do stowarzyszenia, to stosunkowo łatwa rzecz — lecz trudniejsza stale i czynnie współpracować w stowarzyszeniu, brać udział w jego poczynaniach i pracach, wykonywać jego zadania i program. Że te oddziały nie były tylko na papierze, ale żyły i pracowały, świadczy liczba 4968 zebrań ogólnych, 3301 posiedzeń kierownictw, 4051 zbiórek i 4166 członkiń, które otrzymały przeszkolenie I stopnia. Dodajmy do tego zeszłoroczną pielgrzymkę do Częstochowy 3479 druhen, dodajmy różne wiosenne i jesienne odprawy okręgowe, zloty okręgowe, przeróżne kursa itp., a stwierdzimy, że w organizacji K. S. M. Ż. pulsuje życie. Ogólnym programem na cały rok ubiegły było hasło Episkopatu polskiego: „Katolickie zasady społeczne podstawą socjalnej przebudowy świata". Program ten był przepracowany na zebraniach, odprawach, zbiórkach, w pogadankach, pismach, okólnikach itp. Nadto całokształt prac obejmował działy: organizacyjny, religijny, kulturalno-oświatowy, wychowania obywatelskiego, przysposobienia rolniczego i zawodowego, oraz wychowania fizycznego, z którym się łączy przysposobienie do obrony kraju.

Dział religijny, czyli duszpasterstwo stowarzyszeniowe, zmierzało do pogłębienia wiedzy religijnej i wychowania religijnego przez referaty, kółka religijne, kwadranse ewangeliczne oraz pracę nad wewnętrznym wyrobieniem przez spowiedź, wspólne częste Komunie św., wreszcie rekolekcje zwyczajne i zamknięte.

Praca nad podniesieniem poziomu kultury i oświaty jest w K.S.M.Ż. ciągłą i wytrwałą. Kursy organizacyjno-oświatowe, zebrania, biblioteki, czasopisma, kółka referentek i oświatowe — to środki, które poziom umysłowy druhen stale podnoszą w górę. 3672 wykładów i referatów, w tym 1506 religijnych; same druhny wygłosiły 2357 referatów, pogadanek zastępowych 2036. O ileż się K.S.M.Ż. przyczyniło do zaspokojenia głodu książki przez zachętę do czytania, przez biblioteki własne i wędrowne Tow. im. Piotra Skargi! Druhny wychowują się do życia w społeczeństwie i w państwie, w mieście czy na wsi. Do tego przygotowały je tak referaty, jak zebrania i udział w uroczystościach państwowych.

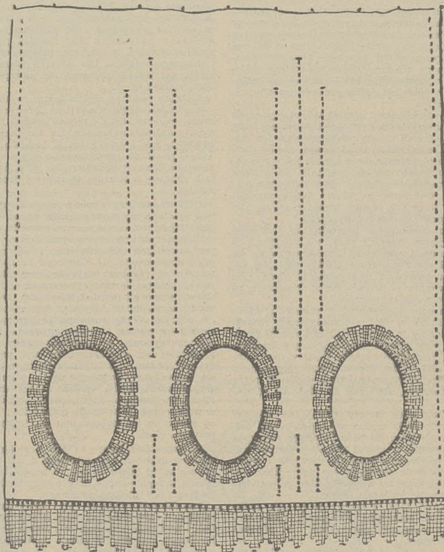
Przygotowując się do pracowitego życia w zawodzie — ponad 2000 druhen brało udział w kursach gospodarstwa domowego, kroju, szycia i robót ręcznych, w kursach sanitarnych i ratowniczwa; pracowało 137 zespołów przysposobienia rolniczego z 1307 uczestniczkami. 46 wystaw rejonowych i 32 lokalnych, czytelnictwo zawodowych pism rolniczych itp. — oto środki podnoszące wiedzę rolniczą druhen i pozwalające im kroczyć w pierwszych szeregach przysposobienia rolniczego.

Wychowanie fizyczne tak potrzebne do rozwoju zdrowia dziewcząt, mimo rozlicznych trudności i ciągłej pamięci o rzeczywistych przeznaczeniach i zadaniach życiowych kobiety — wcale nie było w zaniedbaniu. Gimnastyka, gry ruchowe, tańce narodowe i regionalne, wycieczki, obozy letnie, kursy naczelniczek sportowych, 81 kółek wychowania fizycznego z 1683 członkiniami odpowiednie pogadanki i pisma — oto parę pozycyj z tej dziedziny.

W roku 1939/40 K.S.M.Ż. postanawiają nadal usilnie pracować nad powiększeniem liczby oddziałów i członkiń, nad urabianiem życia apostolskiego i podnoszeniem znajomości prawd Wiary św., nad szerzeniem zamiłowania do czytania, nad szkoleniem się do życia zawodowego przez różne praktyczne kursa i wreszcie nad rozwojem zdrowia ciała.

Życzymy szczęścia w pracy i jak największego rozwoju Stowarzyszenia.

W.



Złóż ofiarę na F.O.N.

Pasieka w lipcu

Lipiec to okres *miodobrania*. Nie należy odwlekać tej czynności, gdyż zabranie miodu podnieca rój do dalszej wytężonej pracy, natomiast duże zapasy miodu rozleniwiają pszczoły.

Przystępując do miodobrania, trzeba umieścić miodarkę, strannie umytą i wysuszoną, w miejscu szczelnie zamkniętym, aby nie ściągnąć napadu pszczół. Następnie, prócz zwykłych przyrządów, którymi posługujemy się przy pracy w ulu, przygotowujemy doskonale wyostrzony nóż pasieczny, potrzebny do odsklepiania plastrów oraz niewielką miotełkę z cienkich gałązek brzozowych i miskę z wodą, gdzie macza się miotełkę, aby się nie zeschła. Miotełka ta służy do omiatania plastrów z pszczół i dotąd jest przydatna do użytku, póki gałązki są świeże i wiotkie.

Najlepiej podbierać miód w godzinach południowych, kiedy w ulu jest najmniej pszczół.

Rozpoczynamy tę czynność od podkurzenia, potem omiatamy miotełką pierwszy plaster ze strony widocznej, następnie odsuwamy go trochę i omiatamy z drugiej strony, omiatając zarazem jedną stronę następnego plastra. Teraz podnosimy omieciony plaster do góry i jeszcze raz omiatamy, żeby ani jedna pszczoła na nim nie pozostała.

Po odsklepieniu plastra wkładamy go do miodarki i kilka razy wolno obracamy, aby miód powoli wylatywał z komórek. Im plastry są młodsze, a na dworze cieplej, tym ostrożniej trzeba się z nimi w miodarce obchodzić, żeby się nie połamały. Po wolnym wytrząśnięciu miodu z obydwóch stron plastra, wkładamy go jeszcze raz do miodarki i teraz już szybko kręcimy korbą, aby komórki doszczętnie opróżnić.

Do miodobrania potrzebne są trzy osoby: jedna wyjmuje plastry z uli, druga je przenosi i odsklepia, trzecia wytrząsa na miodarce. Opróżnione plastry najlepiej zaraz z powrotem umieszczać w ulach, albo też włożyć je dopiero przed wieczorem po skończonym miodobraniu.

Chcąc odebrać miód z kawałków, które wycinamy z uli nie posiadających ramek, wkładamy je do beczki, zaopatrzonej w otwór przy samym dnie, zamknięty drewnianym szczelnym czopem. Plastry rozgniatamy dokładnie drewnianym tłuczkiem i beczkę stawiamy na parę dni koło pieca kuchennego, aby miód oddzielił się od wosku.

Wosk jako lżejszy spłynie na wierzch i wtedy miód można spuścić z beczki dolnym otworem do podstawionego naczynia. Woszczynę, w której pozostało jeszcze trochę miodu, składamy do garnków i wstawiamy je do ciepłego pieca, gdzie wosk stopi się i ustoi na wierzchu, stąd po ostudzeniu można go łatwo zebrać.

Czysty miód zlewamy do naczyń drewnianych, szklanych, glinianych, tylko unikając wszelkich metalowych, w których traci smak.

Ponieważ miód ma własność wchłaniania wody z powietrza, powinno się więc przechowywać go w pomieszczeniach suchych i to początkowo w naczyniach otwartych, nakrytych rzadkim płótnem, aby mógł z niego wyparować nadmiar wody. Dopiero, gdy miód się sculkrzy, można go szczelniej zamknąć i wtedy, bez obawy sfermentowania, daje się przechowywać bardzo długo.

Przez całe lato musimy zwracać uwagę, aby w pasiece nie zagospodarowały się *mrówki*. Są one groźnym szkodnikiem pszczół, gdyż najmniejszą nawet szparką umieją się wcisnąć do ula i wykradać zapasy miodu. Ponieważ są małe i zwinne, więc pszczoły nic im zrobić nie mogą, a one rzucają się w kilka na pszczołę i zacinają ją. To też zdarza się, że rój opanowany przez mrówki słabnie i ginie albo opuszcza ul, jako rój — nędzak.

Z uwagi na tak poważne niebezpieczeństwo ze strony mrówek, trzeba wyszukiwać wszystkie ich gniazda, znajdujące się w pobliżu pasieki i zalewać je wrzącą wodą, najlepiej wieczorem, kiedy mrówki zejdą się do gniazda. W celu utrudnienia dostania się mrówek do ula smaruje się nogi ula smołą, odświeżaną co jakiś czas, aby nie zaschła; nieraz także pod nogi ula podstawiają miseczki napełnione wodą.

Jeśli mrówki założą w ulu gniazdo, wtedy nie pozostaje nam nic innego, tylko przenieść rój do innego ula, a napadnięty dokładnie oczyścić z mrówek, parząc je wodą.

M. P.

Przypomnienia drobiowe na lipiec

Czas pomyśleć o przygotowaniu zapasu jaj na zimę. Ażeby to naprawdę dobrze zrobić, trzeba zrozumieć, dlaczego jaja psują się. Otóż skorupka jajka jest porowata i przez nią ulatnia się część wody, zawartej w jajku, wchodzi zaś na to miejsce powietrze, z różnymi bakteriami, które powodują rozkład. Można jaja zabezpieczyć od zepsucia prze zatkanie porów w skorupce, aby nie wysychały i nie wchłaniały powietrza z bakteriami, jak również przez przechowywanie w suchym przewiewnym i chłodnym miejscu. Dla dobrego przechowania jaj trzeba kierować się następującymi wskazaniami:

1. Jajka powinny być zupełnie czyste.
2. Pomieszczenie winno być przewiewne, suche, chłodne (5°C) i niezawierające żadnych przedmiotów cuchnących lub fermentujących, jak beczki z naftą, kapustą itp.
3. Używać do przechowania jaja z miesięcy od lipca do października, gdyż są to jaja *zbożowe* o twardej skorupce i dobrym smaku.
4. W czasie, gdy chcemy jaja konserwować powinno się koguty odosobnić od kur, gdyż jaja zapłodnione są mniej trwałe.

Najtańszym sposobem przechowywania jest zalewanie jaj mlekiem wapiennym, czyli *wapnowanie jaj*. Czynność ta polega na tym, że świeże (najwyżej trzydniowe jaja), czyste i o mocnej skorupce układa się w beczkę lub garnek kamienny i zalewa wodą wapienną tak, aby były całkowicie pokryte. Wodę wapienną przygotowuje się z 1 kg wapna, które po zgaszeniu rozcieńcza się wodą z dodatkiem garści soli kuchennej tak, aby otrzymany płyn posiadał gęstość śmietanki. Jeśli po pewnym czasie zauważymy, że płynu ubyło, wskutek wyparowania wody, trzeba znowu dolać mleka wapiennego. Jajka, przechowywane w wapnie, pękają w czasie gotowania i tracą smak, to też odpowiednie są tylko do potraw i ciast.

Do gotowania lepsze są jaja przechowywane w *szkle wodnym*, którego 1 litr bierze się na 10 litrów wody. Na kopę jaj potrzeba przygotować 4 litry rozczynu szkła wodnego lub mleka wapiennego.

Przechowują również jaja smarowane tłuszczem, jak wazelina, olej lniany, parafina i następnie układane w suchym popiele, sieczce, soli itp. W czasie upalnych dni ograniczyć karmienie drobiu w stosunku do tłuszczów i ziarna, natomiast zadawać dużo siekanej zieleniny, kości mielonych, skorup od jaj, odpadków mięsnych i robaków.

Dla spotęgowania odporności przeciwko chorobom zakaźnym powinno się kilka razy w tygodniu dawać do picia wodę z siarczanem żelaza w proporcji 3 g na 1 litr wody albo wodę z kwasem solnym do smaku, to jest, aby była kwaskowata, jak z cytryną.

W czasie lata powinna zapobiegliwa gospodyni zrobić zapasy suszonych pokrzyw na zimę. Dodatek ich do karmy w czasie zimowych miesięcy znakomicie wpływa na zdrowotność i nieśność drobiu. Co kilka tygodni trzeba pokrzywy kosić, suszyć i składać na strychu w miejscu przewiewnym, aby nie zatęchły.

Dodatek siekanych świeżych pokrzyw do pożywienia dla gąsiąt oraz indycząt sprzyja ich rozwojowi i dobremu samopoczuciu, to też, chcąc mieć zawsze dostateczną ilość tej zdrowej zieleniny, dobrze jest założyć specjalną plantację pokrzywy parzącej. W tym celu trzeba przeznaczyć w ogrodzie miejsce wilgotnawe i ocienione, gdzie będzie rosnąć delikatniejsza.

Młody drób, przeznaczony na rzeź, powinien dostawać do picia w obfitości mleko odtłuszczone, które nadaje mięsu delikatny smak i kruchość.

Przestrzeganie drobiazgowej czystości w kurnikach jest jednym z najważniejszych warunków zdrowotności drobiu, to też zwłaszcza w lecie powinno się naczynia do jedzenia i picia myć po każdym użyciu, prócz tego co kilka dni szorować gorącą wodą z ługiem lub sodą.

M. P.

NASZE UPOMINKI

dla Pań Prenumeratorek

regularnie wpłacających prenumeratę

W bieżącym miesiącu, przypadły upominki następującym dwudziestu prenumeratorkom spośród punktualnie opłacających prenumeratę:

pp.: Andrzejewska Stefania, Płock; Stablewska Maria, Rumia-Zagórze; Pietrzakowa Anna, Inowrocław; Dorocińska Jadwiga, Sochaczew; Tyde Teofila, Włochy k. Warszawy; Wicikowa Anna, Katowice; Polończykówna Władysława, Myślenice; Celińska Wacława, Chęciny; Howikowicz Waleria, Skole; Osmolakowa Elza, Lewacze; Łubińska Zofia, Baranowicze; Husakowa Jadwiga, Żółkiewka; Hańczukowa Janina, Tykocin; Sobańska Katarzyna, Mołodeczno; Czarnomska Zofia, Warszawa; Cieszkowska Maria, Warszawa; Grabarczyk Cecylia, Warszawa; Kozierowska Jadwiga, Warszawa; Stemberowa Rena, Warszawa; Zofia Załuska, Warszawa.

Na premie przeznaczyliśmy powieści najpoczytniejszych autorów. Do osób zamieszkałych na prowincji upominki wyślemy pocztą. Panie zamieszkałe w Warszawie raczą zgłaszać się po ich odbiór do naszego sekretariatu — Solec 87 — w godzinach biurowych.

WYDAWNICTWO
„PRAKTYCZNA PANI"

Prace ogrodnicze w lipcu

W ogrodzie owocowym. Lipiec jest ostatnim miesiącem, w ciągu którego można jeszcze zasilać drzewa owocowe nawozami płynnymi. Zasilenie pobudzi drzewa do silniejszego wzrostu, do dobrego i normalnego owocowania, zapobiegnie opadaniu zawiązków, oraz wpłynie na tworzenie się całego szeregu nowych pączków na rok przyszły. Późniejsze zasilanie drzew, jak w lipcu, może źle się odbić ponieważ pędy roczne świeżo utworzone pod wpływem nawożenia mogę nie zdrewnieć dostatecznie i podczas sroższej zimy przemarznąć.

Drzewa niezasilone w lecie nie wytwarzają pączków dobrze wykształconych i owocują zwykle tylko co drugi rok, ponieważ są zbytnio wyczerpane owocowaniem, a nie znajdują uzupełnienia pokarmów.

W czasie suszy drzewa posadzone jesienią roku poprzedniego, lub na wiosnę podlewać i wykładać miski dookoła nawozem dla utrzymania wilgoci. Starym drzewom, których nie da się podlewać, staramy się stworzyć zapas wilgoci przez spulchnienie powierzchowne ziemi między nimi, aby przerwać parowanie wody z warstw głębszych.

Przeglądać stale drzewa i obserwować, czy nie są opanowane przez szkodniki, z którymi należy prowadzić walkę przez opryskiwanie, lub ręczne zbieranie, atakujących owadów.

U wszystkich drzew wycinać wilki i odrośla korzeniowe niepotrzebnie ogładzające rośliny. Szczególnie lubią wybijać wilki w miejscach, gdzie wiosną usunięte były grubsze gałęzie przy prześwietleniu, lub formowaniu korony.

Opadające owoce większe zużytkować na przetwory, kompoty, galarety, susz itp., mniejsze zaś można dawać jako paszę dla trzody chlewnej, w każdym razie wszystkie opadłe jabłka i gruszki muszą być starannie wyzbierane i usuwane, ponieważ niejednokrotnie kryją w sobie różne szkodniki.

Gałęzie u drzew silnie owocujących należy podpierać odpowiednimi tyczkami, aby nie dopuścić do złamania.

W drugiej połowie miesiąca rozpoczyna się okulizację dzików i oczkowanie drzew. Krzewy agrestu i porzeczek po zbiorze owoców powinny zostać prześwietlone i zasilone.

Morelom i brzoskwiniom, rosnącym przy płotach i murach rozpinać gałęzie na boki w dalszym ciągu i przywiązywać do rusztowania. U winorośli uszczykiwać pędy owocujące nad piątym liściem nad ostatnim gronem, a pasierby, jakie wyrosły z pochwy liści uszczknąć nad pierwszym liściem.

Wycinać i usuwać wąsy u truskawek i poziomek i przygotowywać z nich sadzonki. Na sadzonki najlepiej wybierać wąsy z najładniejszych krzaczków, które dobrze owocowały.

Zbieramy owoce czereśni, wiśni, malin, porzeczek i agrestów, a nawet rozpoczynamy zbiór wczesnych gruszek letnich.

W ogrodzie warzywnym. Przez cały lipiec obsypywać szereg różnych warzyw, jak kapusty, kalafiory, pomidory, grochy itp. We wszystkich warzywach ziemię wzruszać i spulchniać jak najczęściej. Pędy pomidorów podwiązywać do palików i uszczykiwać tak, aby zostawić najwyżej 2—3 najsilniejsze pędy na jednym krzaku. Wysiewać jeszcze rzodkiewkę, karotkę zimową, endywię, koper, trybulkę, sałatę, szpinak itd., można siewy te wykonać na zagonkach po wczesnym grochu.

W miesiącu tym zaczyna się zbiór niektórych wczesnych warzyw, a więc kapusty, kalafiorów, wczesnych ziemniaków, a pod koniec miesiąca zaczynają już pojawiać się pierwsze pomidory gruntowe, które można zbierać różowiejące i umieszczać w inspekcie dla dojrzenia.

Pod dynie i ogórki należy podkładać kawałki szkła, cegły, lub deseczki, żeby nie leżały bezpośrednio na ziemi, co mogłoby wpłynąć na ich podgniwanie. U kalafiorów nad tworzącymi się różami trzeba załamywać liście, ponieważ wystawione na światło mogą czernieć. Na szparagarni kopce powinny być rozrzucone i plantacja zasilona nawozem naturalnym. Rabarbar zasila się podlewając gnojówką. Kapustę przeglądać i niszczyć jajeczka bielinka kapustnika.

Wysadzić do gruntu ostatnią partię kalafiorów wczesnych, które będą zbierane na jesieni jako późne do spożycia, oraz do przechowania na zimę. Kupy kompostowe wskazane jest podlewać gnojówką.

W ogrodzie zdobnym. Trawniki, rabaty i kwietniki utrzymywać w jak największym porządku i czystości, spulchniając i oczyszczając z chwastów. Zarówno rośliny kwiatowe jak i trawniki podlewać obficie w czasie suszy. Trawniki co pewien czas trzeba krótko przystrzygać. Rośliny o słabszych łodygach powinny być podwiązywane do palików, żeby w razie burzy i wiatru nie uległy złamaniu.

Wybierać z ziemi cebulki kwiatowe: hiacyntów, tulipanów, narcyzów, przesuszać w suchym i cienistym miejscu, aby mieć gotowe potem do sadzenia na jesień. Okwitłe krzewy można poprzycinać. Wysiewać bratki, niezapominajki i stokrotki, oraz cały szereg roślin dwuletnich, jak campanule, goździki, gaillardię, malwy itp., aby mieć gotowe kwiaty do wiosennego obsadzania rabat i klombów. Ze starszych goździków można robić odkłady.

Wiosną posadzone rośliny iglaste trzeba stale w ciągu lata podlewać i utrzymywać wilgotno, aby się przyjęły. Ponieważ przyjmują się w ogóle bardzo trudno, więc muszą być otoczone specjalną opieką.

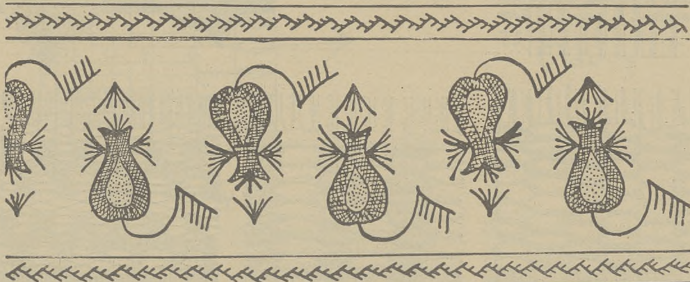
Z końcem miesiąca można przystąpić do oczkowania róż. Róże w ogóle, gdy przekwitają krótko przycinać, żeby wydały silne odrostki jeszcze tego roku; róże powtarzające zaś po przycięciu jeszcze ładniej i obficiej zakwitają. Można robić sadzonki z róż i umieszczać w zimnym inspekcie w celu zakorzenienia. Oczkować bzy. Można rozmnażać irysy przez dzielenie karp. Okwitłe rośliny kwiatowe należy zastępować innymi np. astrami, begonią, balsaminami, grzebieniątką i tp.

W pokoju i na balkonie. Rośliny doniczkowe w dalszym ciągu należy podlewać obficie. W miarę możności dobrze było by zasilić je rozcieńczoną gnojówką, mączką rogową, lub mieszankami nawozów sztucznych. Chore rośliny, pokojowe lepiej podlewać mniej, trochę cieniując przed zbyt silnym słońcem.

Robić sadzonki z roślin doniczkowych. Amarylisy stopniowo zasuszać, aby cebula mogła doskonale dojrzeć. Można wysiewać do doniczek cynerarie, prymule i pantofelnik, gdy wzejdą trzeba je przepikować, a potem dobrze już zakorzenione zadołować w chłodnym inspekcie, lub przynieść do pokoju.

Kamelie i aralie trzyma się w tym czasie możliwie na słońcu, żeby wykształciły lepsze pędy i pączki.

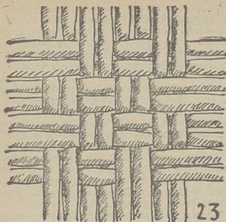
Inż. Janina Honczarenkowa

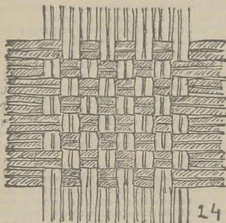


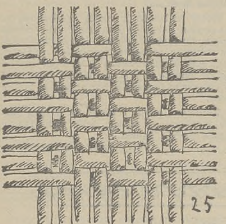
Szlak do bluzek kolory: bławatkowy i czarny

Uczymy się tkactwa

V.







Poznaliśmy już ściegi: płócienny i rządkowy oraz najrozmaitsze ich kombinacje. Kombinacji tych może być ilość nieskończona przez łączenie ściegów między sobą oraz przez kombinacje kolorów.

Przejdziemy z kolei do ściegu „panama". Polega on na tym, że przekładamy wątek ponad dwiema nitkami a następnie pod dwiema nitkami osnowy. Dwie kolejne nitki wątku przeciągamy tak samo, a trzecią i czwartą przeciwnie ,tak ,że tworzy się jak gdyby ścieg płócienny, tylko, zamiast jednej nitki, mamy zawsze pionowo i poprzecznie po dwie nitki. Ścieg ten widzimy dokładnie pokazany na rys. Nr 23.

Jeśli zrobimy osnowę w jednym kolorze, a wątek w drugim, jak to ma miejsce na rys. Nr 24, otrzymamy bardzo ładną szachownicę.

Przy panamie należy zawsze nitkę wątku, która wraca w tym samym miejscu, okręcać o brzegową nitkę osnowy, aby się nie wyciągała.

Przechodzimy do ściegu „rypsowego". Tutaj postępujemy podobnie jak przy „panamie"', przeskakując co dwie nitki, tylko zmieniamy porządek przy każdej nitce wątku (patrz rys. 25), to znaczy, że w pierwszej linii prowadzimy wątek *nad* pierwszą i drugą, a *pod* trzecią i czwartą nitką osnowy, a w drugiej linii na odwrót: pod pierwszą i drugą, a *nad* trzecią i czwartą nitką osnowy. Na rysunku Nr 25 mamy pokazany ten ścieg, ma on tę właściwość, że bardzo się zbija, tak, że w naturze nie wygląda tak, jak na 25 rys., a tak jak na rys. Nr 26.

Ścieg rypsowy daje nam wiele możliwości. Jeśli będziemy brali jedną nitkę np. białą ,a drugą czarną (w wątku, gdyż osnowa w tym ściegu jest niewidoczna), to znaczy: pierwsza biała, druga czarna, trzecia biała, czwarta czarna i t. d., to wytworzą nam się pionowe paski, jak na rysunku 27.

Na rysunku 28 mamy następującą kombinację: 4 kolejne nitki wątku białe, 1 czarna, 1 biała, 1 czarna, 1 biała, 4 czarne, 1 biała, 1 czarna, 1 biała, 1 czarna, powtarzamy od pierwszej.

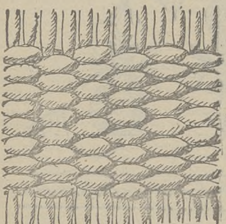
Szanowne Czytelniczki same sobie wykombinują z łatwością cały szereg pięknych wzorów przy pomocy ściegu rypsowego.

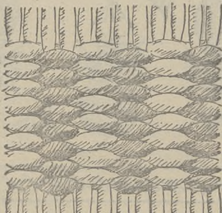
W najbliższych rozdziałach podamy jeszcze parę kombinacji ściegów, a następnie będzie pokazany łatwy sposób (bez warsztatu) wykonania tkanin na szale, żakieciki i t. p.

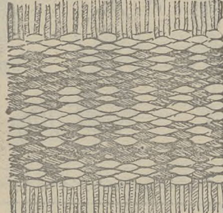
L. D.

Grzejnik haftowany, wykrój i wzory na tablicy kroju.



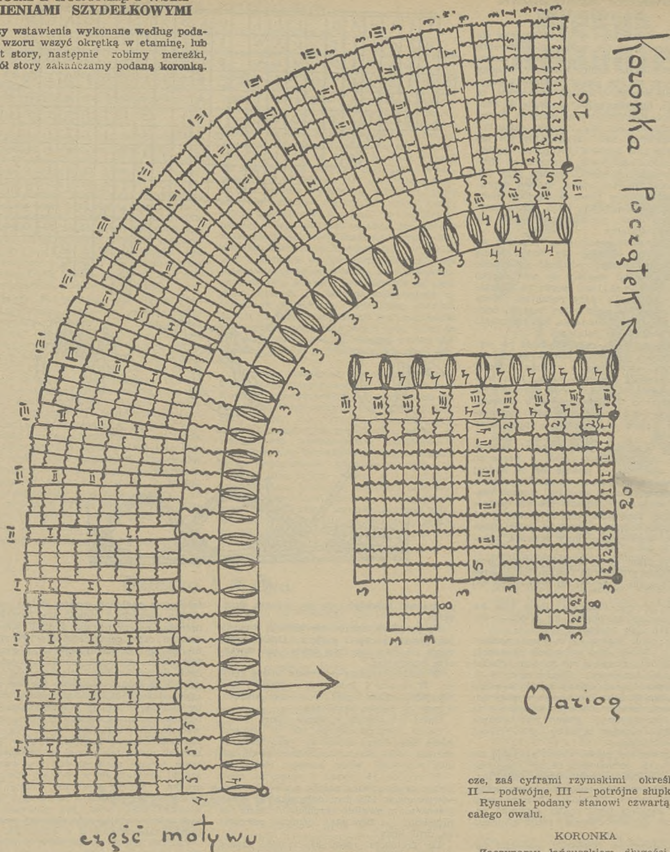






STORA Z KORONKĄ I WSTAWIENIAMI SZYDEŁKOWYMI

Trzy wstawienia wykonane według podanego wzoru wszyć okrętką w etaminę, lub batyst story, następnie robimy mereżki, zaś dół story zakańczamy podaną koronką.



OWALNE WSTAWIENIE

Kordonek M.E.Z. Nr 40, szydełko Nr 8.

Zaczynamy łańcuszkiem o 500 oczkach, który zamykamy w koło. Następnie dokładnie śledząc podany rysunek techniczny robimy cały owal wstawienia.

Rząd pierwszy: listek, (4 potrójne słupki złączone ostatnim oczkiem), 4 oczka, powtarzamy do zamknięcia koła, 4 oczkami przechodzimy do rzędu następnego i jak w rysunku pokazano: potrójny słupek na każdym listku i 5 oczek łańcuszek, gdy koło już zamknięte robimy od punktu 0 16 oczek i dookoła całego owalu robimy według wzoru koronką ostatnim rzędem łącząc z pierwszym, by zamknąć w całość wstawienia owalnego. Linie proste oznaczają na rysunku łańcuszek, a cyfra łacińska wykazuje ilość oczek tych łańcuszków.

Linie falowane oznaczają słupki pojedyńcze, zaś cyframi rzymskimi określa się II — podwójne, III — potrójne słupki.

Rysunek podany stanowi czwartą część całego owalu.

KORONKA

Zaczynamy łańcuszkiem długości dołu story, następnie: listek, (4 potrójne słupki łączone ostatnim oczkiem), 4 oczka — powtarzamy. Następny rząd: potrójny słupek na każdym listku i 4 ocz., gdy całą długość tego rzędu mamy skończoną, robimy od punktu rysunku O 20 oczek i robiąc koronkę wszerz dokładnie śledzimy podany wzór cyfrowy.

Jak wyżej linie proste oznaczają łańcuszki, zaś linie falowane słupki.

Mariog

SERWETKA KORONKOWA NA DRUTACH

Piękne te delikatne serwetki spotyka się raz po raz, jednakże wykonanie serwetek jak w ogóle koronek tą techniką zasługuje na większe zainteresowanie, choćby ze względu na ich piękno wzorów i pajęczynkową wprost cienkość. Serwetki te wypadają nieporównanie cieniej niżli szydełkowane, gdyż wykonane nicią nr 80 będą jeszcze cieńsze jak koronki szydełkowane numerem 200. Wykonanie ich nie nadweręża tak wzroku jak prace szydełkowe, natomiast praca koronek na drutach wymaga skupionej uwagi przy odczytywaniu znaków wzoru. Łatwo naprawić pomyłkę przy pracach szydełkowych, gdyż przez pociągnięcie nitki można pruć do miejsca błędu, poczem znów oczko nahaczyć na szydełko.

Gorzej ma się rzecz przy pracach na drutach — tu operuje się dużą ilością oczek, które muszą pozostać na drucie. Chcąc więc pruć musimy się cofać oczko za oczkiem. Poza tym często na podstawie jednego oczka przy początku roboty buduje się w dalszym ciągu motyw, więc pominięcie jednego znaczka lub zesunięcie oczka z drutu jest fatalne.

Pdkreślam więc, cała trudność w wykonaniu tych serwetek polega jedynie na uważnym odczytywaniu pisma wzoru. Technika sama zupełnie łatwa, tym więcej, że przecież panie robią obecnie tyle sweterków na drutach, nawet o wzorach koronkowych, zatem wykonanie poszczególnych oczek nie wymaga specjalnych objaśnień.

Wobec tego, że każde nieomal okrążenie ma inną kolejność oczek — przez co tworzy się wzór — podaje się do każdej serwetki pismo wzoru. Znaczki te łatwe do zapamiętania w wielkiej mierze ułatwiają pracę. Objaśnienie ich nie podaję w tekście, lecz obok pisma wzoru, gdyż z początku często wypadnie sobie przypomnieć jakie oczko dany znaczek oznacza.

Podaję kilka uwag ogólnych, które proszę uważnie przeczytać i zapamiętać, gdyż są one niejako kluczem do wykonania tej robótki.

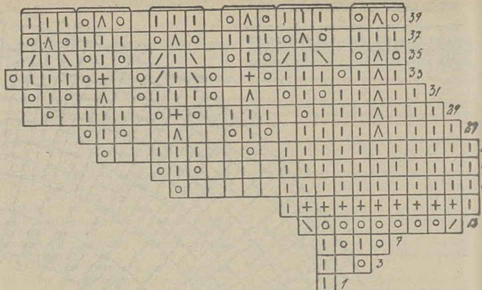
Pismo wzoru odczytuje się z dołu ku górze i ze strony prawej ku lewej — zupełnie tak, jak postępuje praca.

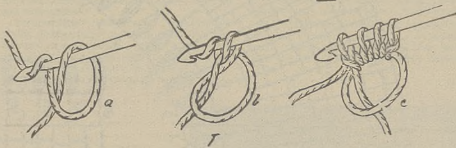
Cyfry obok wzoru są cyframi porządkowymi. Rzędy niewymienione oznaczają rzędy, które przerabia się zupełnie gładko (w prawo) bez wzoru. Także rzędy 4—6, 8—12 oraz 15—20 należy robić zupełnie gładko bez wzoru. Proszę zatem przy odczytywaniu wzoru zwracać uwagę na te cyfry porządkowe, gdyż wypisywanie wszystkich rzędów zajęłoby tylko niepotrzebnie miejsce.

W konstrukcji pisma wzoru znajdują się kostki puste, zaznaczam, że nie mają one żadnego znaczenia, tak jednak, a nie inaczej trzeba znaczki ustawiać celem przejrzystości wzoru. Z takiego jasnego ustawienia wynika, jakie oczko wykonać należy nad danym oczkiem rzędu poprzedniego.

Do podanej na fotografii serwetki potrzeba cztery druty grubości jak do robienia pończoch wełnianych, szydełko cienkie metalowe i nici merceryzowane jak do szydełkowania nr 80. Od grubości drutów i nici zależna jest wielkość serwetki, jednakże na tak małe serwetki nie należy używać nici grubszych. Nasza serwetka wykonana w podanym wyżej materiale będzie miała około 20 cm średnicy.

Jak widać na obrazku serwetka jest 9-częściowa, zaś pismo wzoru podano tylko w $^1/_9$ części, zatem podany wzór należy powtarzać dziewięć razy na jednym okrążeniu.







Na początek nabrać szydełkiem 9 oczek jak pokazuje rys. I a, b, c. Oczka przełożyć po trzy, na trzy druty, zaś czwartym przerabiać.

W drugim rzędzie przerobić wokół gładko. W rzędzie 3 jeden raz narzucić i zrobić jedno oczko gładko — tak bieżąco, 9 razy na całym okrążeniu.

Dalej jak pokazuje pismo wzoru.

Celem kontroli dobrze jest w miejscu, gdzie rozpoczyna się nowy rząd, uwiązać barwną nitkę dla zapamiętania, gdzie należy rozpocząć wzór nowego okrążenia.

W rzędzie 14 ponad 7 leżącymi obok siebie nawinięciami należy zrobić 9 oczek odwróconych. Dla dwu dodatkowych oczek trzeba nić z nawinięć zrobionych w nr poprzednim — dwa razy jeszcze narzucić na drut lewy.

Po zrobieniu rzędu 39 zrobić jeszcze rząd 40 gładko, poczem drut czwarty odłożyć, a wziąć szydełko do ręki.

Oczka objęte klamrą łączy się słupkiem niskim jak obrazuje rysunek II.

Między jedną a drugą grupą robi się 7 oczek łańcuszka.

Nic początku oraz zakończenia należy starannie zaszyć. Gotową serwetkę uprać w mydlanej wodzie i nakrochmalić w zwykłym krochmalu ryżowym lub kartoflanym, lecz krochmal powinien być dość gęsty. Na tapczanie lub innym meblu wyściełanym rozłożyć czyste płótno, na nim mokrą serwetkę i upinać w/g kształtu. Do upinania należy używać szpilki tylko nierdzewne oraz centymetrówkę. Proszę pamiętać, że od starannego upięcia zależne jest piękno serwetki, nieodzowna więc będzie centymetrówka. Nasamprzód wkłuć szpilkę w środek serwetki, poczem odmierzyć od tego środka trzy promienie tak, by tworzyły trójkąt równoramienny. W oznaczone tym sposobem miejsca powkłuwać szpilki i zahaczyć na nie łuki ponad każdym trzecim listkiem leżące. Resztę listków upiąć tak samo w trójkącie, poczem jeszcze skontrolować czy wszystkie szpilki znajdują się w równym odstępie od środka i haczyć szpilkami resztę łuków wokół. Brzeg powinien tu tworzyć wycyrklowane koło, poza tym serwetka musi być mocno rozciągnięta, inaczej wzór wypadnie zamulony.

Łatwiej upina się serwetki 8-częściowe, gdyż wtedy nie potrzeba tworzyć trójkąta, a upina się poprostu na krzyż zęby przeciwległe.

Małe te serwetki wykonuje się zwykle dwie równe, po upięciu więc pierwszej można drugą nahaczyć na pierwszą na te same szpilki.

Serwetki muszą pozostać tak rozpięte aż do zupełnego wyschnięcia, najlepiej pozostawić je tak przez noc.

Po usunięciu szpilek można je na sucho

(Dalszy ciąg str. 29).

Audycje radiowe

W WYDAWNICTWACH KSIĄŻKOWYCH

Coraz częściej ukazują się drukiem w formie książkowej słuchowiska, względnie cykle odczytów nadane uprzednio przez radio. Istnieje wyraźna dążność do utrwalenia wartościowych utworów, nadawanych przez radio i przekazywania ich do rąk nie tylko słuchaczy, ale i czytelników:

Nakładem księgarni Św. Wojciecha wydane zostało słuchowisko „Bóg żywy", nadane w Wielkim Tygodniu przez Rozgłośnię Lwowską i stanowiące pierwsze oryginalne, specjalnie dla radia napisane dzieło radiowej literatury katolickiej. Słuchowisko to nadane przez wszystkie niemal radiofonie europejskie, przetłumaczone zostało pięknie na język polski przez Andrzeja Rybickiego. Obecnie dzięki wydaniu książkowemu słuchowisko to będzie mogło być przypomniane i przeżyte raz jeszcze przez tych wszystkich, którzy zapoznali się z nim w bezpośredniej formie przez radio.

Nakładem Mortkowicza ukazały się również w wydaniu książkowym gawędy radiowe „Starego Doktora" p.t. „Pedagogika żartobliwa". Popularny prelegent radiowy jest tutaj wyrazicielem tego samego poglądu, który jako Janusz Korczak wypowiadał w szeregu popularnych książek, że dziecko, jego kłopoty i rozterki, jego radości i smutki winny być traktowane z całą powagą i szacunkiem. To właśnie „prawo dziecka do szacunku", o jakie walczył zawsze autor „Króla Maciusia" w pięknej i bezpośredniej formie przemawia do nas także z gawęd radiowych. Było w nich tyle głębokich myśli, tyle ciekawych przykładów i wskazówek o nie przemijającej wartości, iż dobrze się stało, że gawędy te można sobie przypomnieć w formie lektury, że można w każdej chwili wrócić do tej „pedagogiki żartobliwej" pełnej miłości i zrozumienia dla dziecka.

Nakładem Hoesicka ukazała się książka Stanisława Nadzina p.t. „Teatr Wyobraźni", która zawiera sześć słuchowisk tego autora nadanych przez Polskie Radio. Są to: „Nicolo Pagnini", „Historia jednej przyjaźni", „Trzeci Maja", „Legenda o Walgierzu Wdałym", „Intryga" oraz „Żołnierz X".

Jeden z recenzentów uczynił tej książce zarzut, że sam fakt jej wydania przeczy istnieniu odrębności artystycznej słuchowisk radiowych. W innym bowiem wypadku słuchowisko radiowe należałoby wydawać nie jako książkę, ale jako album płyt. Zarzut ten nie wydaje się słusznym, gdyż nikt nie neguje odrębności artystycznej sztuk teatralnych, a mimo to celniejsze utwory z tego zakresu ukazują się zawsze w formie książkowej. Zarówno wydanie słuchowisk Stanisława Nadzina, jak i wydanie dwóch książek omówionych powyżej nie przemawia przeciwko radiu, jako czynnikowi kultury i oświaty, lecz właśnie za nim. Fakt bowiem, że istnieje konieczność utrwalania słuchowisk i odczytów, których żywot na falach radiowych jest normalnie tak krótkotrwały, świadczy o tym, że są to rzeczy wartościowe, do których można powrócić i przeżyć je jeszcze raz w innej formie.

Wyraźnie kończy się już okres jałowych, ściśle teoretycznych sporów na temat możliwości artystycznych i pedagogicznych radia. Wchodzimy natomiast w okres, w którym mamy do czynienia z konkretnymi sprawdzianami tych możliwości, jakimi są niewątpliwie wydawnictwa książkowe. I one właśnie są niewątpliwie jednym z istotnych argumentów przemawiających za wielkim znaczeniem radia w dziedzinie kształtowania istotnych wartości kulturalnych i społecznych narodu. Niewątpliwie coraz więcej i coraz wartościowszych książek składać się będzie na bibliotekę radiową, znaczącą trwałym śladem dorobek radia w dziedzinie kulturalnej.

Dziecko i Matka

Numer 12 „Dziecka i Matki" przynosi cały szereg pożytecznych artykułów. Oprócz pouczających rozważań pedagogicznych zawsze nadzwyczaj ciekawych i głębokich, na specjalną uwagę zasługuje artykuł „O stanach podgorączkowych", tak często lekceważonych przez nieświadome matki oraz nader aktualny w sezonie wyjazdów na wieś, artykuł o wściekliźnie.

Model dziecinnego łóżeczka i jak zwykle piękne mody i roboty dopełniają wartościową całość numeru, który każdej matce może być skuteczną pomocą przy chowaniu małych dzieci.

Dla abonentek „Praktycznej Pani" cena prenumeraty, obliczona do połowy, tj. miesięcznie na gr 80.

Warszawa — Solec 87 oraz w kioskach „Ruchu".

Nasza skrzynka

LETNISKA I UZDROWISKA

Kosów Huculski pensjonat „Lwowianka". Blisko lasu, rzeki, czterorazowe doborowe utrzymanie.

Sprzedam domek, 3 pokoiki, kuchnia i weranda. Ogródek bardzo ładny; 30 drzew owocowych oraz krzewy: malin, agrestu i porzeczek. Cała powierzch. realności 1214 m kw. Cena 7.800 zł. Dojazd z Dw. Głównego 16 minut. Piastów k/Warszawy, ul. Sienkiewicza Nr 21.

Do towarzystwa syna przyjmę na sierpień dwuch harcerzy dobrze wychowanych 12—14 letnich. Dam opiekę, ładny pokój i doskonałe wyżywienie za 1.50 dziennie od osoby. Ewentualnie mogłabym przyjąć matkę z synem. Odległość od Łomży godzina autobusem. *Wanda Leszczyńska*
Dołęgi, poczta Szczuczyn—Białostocki.

Inteligentna starsza energiczna przyjmie zarząd w pensjonacie, do towarzystwa, zajmie się domem samotnejpani lub pracującego małżeństwa. Wymagania skromnej.
Oferty do Redakcji pod „W. W."

(Dalszy ciąg na str. 25).

„Ja to zrobię"

Dwunasty numer dwutygodnika „Ja to zrobię", poświęconego robotom ręcznym, zawiera rozmaite modele plażowe, a oprócz zamieszczonych zwykle robótek, specjalny dodatek poświęcony modnym drobiazgom, jak żaboty, kwiaty, kokardy.

Cena pojedyńczego numeru wraz z dodatkiem groszy 70, bez dodatku tylko 50.

Solec 87, oraz kioski „Ruchu".

Rady kosmetyczne

„Stała Czytelniczka".

Nadmierne owłosienie znamionuje jakieś zaburzenia gruczołów o wydzielaniu wewnętrznym — trzeba udać się do lekarza specjalisty w tej dziedzinie.

Jeżeli chodzi o zarośnięcie czoła, to nie ma na to żadnej rady, jest to tak zwane niskie czoło; włosy na rękach można przycierać specjalnym papierem „depilex".

Pocące się dłonie niech Pani po umyciu i osuszeniu, a także kilka razy w ciągu dnia, przeciera wódką z taniną. 2 gramy taniny na 100 g wódki lub wody kolońskiej.

Usta należy koniecznie smarować tłustą białą pomadką woskową.

Adres lekarza, o którym wspominałam na początku, mogę podać Pani listownie, o ile dostanę adres lub osobiście, bo zdaje się, że mieszka Pani w Warszawie i będzie mi bardzo miło zobaczyć Panią u siebie w zakładzie. Prenumeratorki „Praktycznej Pani" porady otrzymują bezpłatnie. Przy sposobności będę mogła udzielić wskazówek co do ogólnej pielęgnacji cery.

„Czarnula z Krakowa 5".

Na zapytania swoje chciałaby Pani otrzymać odpowiedź listowną — i słusznie, gdyż pytań jest tak dużo, że pismo nie może poświęcić tyle miejsca dla jednej osoby; ale, podając adres — nie podpisała Pani swego nazwiska, więc czekam na ten podpis, abym mogła przesłać Pani wyczerpujące wskazówki.

Tymczasem zaznaczę, że kształtu grubo kościstych rąk, niestety, nie można zmienić, nie można też usunąć dużych widocznych żył na rękach.

Włosy na nogach trzeba przycierać „depilexem" grubszym — nigdy nie golić, ani nie wyrywać, bo pobudza się ich porost, nie używać też kremów, ani płynów do usuwania owłosienia, bo zawierają one siarkę, która także pobudza porost włosów.

Co do kremu, który Pani kupiła, to ma Pani smutny przykład na własnej skórze (dosłownie), jak szkodliwe jest kupowanie preparatów niedobranych do gatunku skóry. Dobrze jeszcze, że ten krem robiła apteka, nie mógł więc zawierać żadnych składników zasadniczo szkodliwych dla skóry, tak jak często jest z kremami gotowymi niewiadomego pochodzenia.

20-letnia z Łodzi.

Cera Pani należy do gatunku mieszanych i jest trudna do pielęgnacji — nie wystarczą tu same środki domowe, a innych na łamach pisma nie mogę podawać, może więc zechce Pani napisać do mnie osobiście, oprócz obecnie podanych informacji o sobie, dodając jeszcze stan zdrowia wewnętrznego. Proszę też o załączenie znaczka pocztowego, a najchętniej odpowiem Pani listownie, opisując szczegółowo konieczną pielęgnację zarówno twarzy, jak pleców.

Rzęsy pielęgnuje Pani dobrze.

Nelly ze Śląska.

Niech Pani obecnie poprzestanie jedynie na myciu piersi wodą i mydłem, nie robiąc już żadnych nacierań, a tym bardziej masażu sutek, jeżeli nie polecił tego lekarz.

Za miesiąc odpowiem Pani szczegółowo, jak postępować podczas karmienia.

Ela.

Nadmierna tłustość skóry jest objawem często spotykanym w tym wieku, zginie w ciągu 2 — 3 lat, jeżeli skóra będzie odpowiednio pielęgnowana.

Niech Pani unika mięsa, a szczególniej wieprzowiny, wszelkich ostrych przypraw, śledzi, octu, marynat, czarnej kawy; trzeba się głównie odżywiać jarzynami, owocami, mlekiem.

Zewnętrznie trzeba myć twarz dwa razy dziennie mydłem alkalicznym. Wieczorem po umyciu, opłukaniu i osuszeniu twarzy przyłożyć na pół godziny okład pod ceratkę z naparu szałwii: łyżeczka na szklankę wody, dobrze ciepły. Na noc wszystkie wypryski ropne smarować pastą Lassara, trzeba je wygoić, a potym zabierzemy się do usuwania wągrów.

Rano po umyciu twarzy wodą i mydłem, osuszyć i przyłożyć na chwilę dobrze ciepły okład z naparu skrzypu, łyżeczka na szklankę wody. Zmoczyć serwetkę, wyżąć lekko, przyłożyć na twarz i gdy tylko zacznie stygnąć, zmieniać 3 — 4 razy. Po zdjęciu okładu przetrzeć całą twarz za pomocą watki wódką borną, na którą przepis podawałam w całym szeregu odpowiedzi w ostatnich numerach pisma. Może też Pani zamiast wódki bornej przyrządzić sobie wódkę ogórkową, sposób również podawałam wielokrotnie w odpowiedziach i artykułach.

Czerwony punkcik na nosie jest to zapewne naczyńko krwionośne, można je usunąć tylko przez wypalenie elektrycznością w dobrym zakładzie kosmetycznym.

„Hanka z Wilna".

Trudno mi jest na odległość, bez zobaczenia zadecydować, jaki jest charakter cierpienia Pani. Jeżeli rzeczywiście, jak Pani przypuszcza, jest to tylko podrażnienie skóry suchej silnie reagującej na zmiany atmosferyczne, to powinno pomóc takie postępowanie: myć twarz dwa razy dziennie tylko letnim naparem ślazu — łyżeczka na szklankę wody, po osuszeniu przecierać jeszcze watką zmoczoną w mleku surowym złączonym pół na pół ze spirytusem salicylowym. Na noc wbić w całą twarz krem lanolinowy — lanolina jest najbardziej zbliżona do tłuszczu ludzkiego. Krem wbija się ruchem opukiwania końcami palców w kierunku od brody do skroni, na czole od środka do skroni, pod oczyma zaś bardzo leciuteńko jednym palcem od skroni do nosa.

„Zegrze".

Cebulę młodą drobno pokrajać, zalać tyle aby pokryło 70% spirytusem i trzymać w cieple 4—6 tygodni. Scedzić wyciskając cebulę. Na 24 godziny przed myciem głowy, raz na tydzień wetrzeć w skórę głowy małą szczoteczką.

Helena Brzezińska
Kierowniczka Działu Kosmetycznego w Instytucie Kosmetyczno-Lekarskim IZIS w Warszawie.

Czerwcowy Konkurs Rozrywek Umysłowych

(Warunki uczestnictwa ogłoszono w nr 25 „Praktycznej Pani")

METAMORFOZA Nr 7

W tekście: **„Tola podaje miecz Ewy"** zastąpić jedną z samogłosek spółgłoską „c" i przestawiając dowolnie litery ułożyć aktualne hasło.

UZUPEŁNIANKA Nr 8

W niżej podanym tekście zastąpić krzyżyki samogłoskami i odczytać ludową przepowiednię pogody na koniec czerwca.

Tekst: K++d+ P++tr Św++t+ P+wł+m pł+cz+ l+dz++ prz+zt+ dz++ń sł+ńc+n++z+b+cz+".

BILETY WIZYTOWE Nr 9

LITKA SWING	MARIA STYNK

Kim są te panie?

KUPON NR 3 CZERWCOWEGO KONKURSU ROZRYWEK UMYSŁOWYCH „PRAKTYCZNEJ PANI"

UWAGA: Powyższymi zadaniami zamykamy Konkurs czerwcowy. Przypominamy, że termin nadsyłania rozwiązań z całego Konkursu upływa 15 lipca r. b. — Wyniki Konkursu ogłoszone będą w Nr 31 a począwszy od Nr 28 ukażą się zadania lipcowe. — Rezultaty Konkursu majowego znajdą Sz. Panie w Nr 27 „Praktycznej Pani".

„Dwie siostry urzędniczki chętnie wynajęłyby na czas urlopu (m-c lipiec) pokój na Żoliborzu, Bielanach lub innym przedmieściu W-wy na parterze w willi z ogrodem, możliwie z utrzymaniem. Wspólna 49 m. 4. Wirszyłło, lub telefonicznie: 9-19-87.

Dyplomowana, młoda nauczycielka chciałaby spędzić wakacje w majątku za udzielanie korepetycyj w zakresie szkoły powszechnej. J. S. S. 22. Dokładny adres w Redakcji

Poszukuję na czas wakacyj ucznia wyższych klas lub maturzystę do 2 chłopców (12 i 13 lat), pożądana konwersacja francuska. Proszę podać swoje warunki oraz referencje. *Kazimiera Płoska,* maj. Bochenice, poczt. Golub, Pomorze.

Administrator ekonomista, lat 44, wdowiec, Wielkopolanin, energiczny, praktycznie i teoretycznie wykształcony, przyjmie zarząd majątków każdej wielkości z pełną gwarancją uczciwości, z dniem 1 lipca br. Okolica obojętna. Zgłoszenia: majętność Radziwiłłów, p. Ostrów Wlkp.

Absolwentka liceum ogólnokształcącego wyjedzie na kondycję na wakacje (lipiec, sierpień). Przez dwa lata udzielała korepetycji w zakresie szkoły powszechnej i gimnazjum. Specjalność: matematyka, fizyka, chemia, łacina, początki niemieckiego. Może zająć się dziećmi młodszymi (od 3 lat). Zna robótki ręczne, szycie. Miejscowość obojętna. Łaskawe zgłoszenia do Redakcji dla Irmy.

Poszukuję służącej, umiejącej dobrze gotować, prać, prasować, zdrowej i uczciwej. Wynagrodzenie 20 zł. i po ½ roku zwrot kosztów podróży. Jakowiec, Siedlce sk. p. 94.

W Krakowie mogę odnająć na lipiec dwa pokoje z komfortem, obsługą, śródmieście, w cichej ulicy, obok Sokoła i najpiękniejszych spacerów. Reflektuję tylko na osoby solidne i kulturalne. Adres w Redakcji dla Jadwigi.

1) Gimnazjastka lat 17 pragnie wyjechać na wieś wzamian za korepetycję, towarzystwo do dzieci lub pomoc w gospodarstwie. Oferty proszę kierować: Poznań 3 poste-restante dow. os. 7. *Z. S.*

2) Gimnazjasta lat 17 chciałby spędzić wakację na wsi (najchętniej w leśniczówce lub we dworze na kresach wschodnich) w zamian za towarzystwo lub naukę z chłopcami, ewentualnie pomoc w gospodarstwie. Oferty proszę adresować: Poznań poste-restante dow. osob. 7 *Z. S.*

Do 2½ l. synka poszukuję zaraz (najpóźniej do dn. 10 lipca) niani ze skończoną szkołą powszechną w wieku 14 — 15 lat, zdrowej, uczciwej. Wymagane pranie, prasowanie i bawienie dziecka. Pensja 15 zł.
Zwrot kosztów podróży po pół roku.
Jednocześnie poszukuję służącej do wszystkiego z dobrym gotowaniem. Warunki do umowy. Oferty kierować proszę do Redakcji pod „A. Z.".

Poszukuję panienki do półtorarocznego chłopczyka, łatwego i grzecznego. Wynagrodzenie 15 zł i utrzymanie.
Chciałabym mieć osobę naprawdę życzliwą. Barbara Kozłowska maj. Delatycze, p-ta Lubcz n. Niemnem.

Imieniny Krzysztofa 25 lipiec, 20 sierpień.

Sprzedam jako dobrą lokatę kapitału mieszkanie w spółdzielni (na własność3, 3 pokoje z kuchnią, łazienką, balkonem, II piętro, południowa strona.
Warszawa, Mokotów, ul. Kazimierzowska 55 m. 69 spółdzielnia „Gródek".
Uprzejmię proszę najpierw o porozumienie się listownie.

Nauczyciel gimnazjum matematyk przyjmię kondycję na sierpień. Wiadomość:
Zwycięzców 39 m. 3 w Warszawie.

Kto chciałby mieć wychowawczynię inteligentną, kochającą dzieci, dobrą, sumienną, uczciwą 29 lat, sierotę, zaufaną.
Łaskawe zgłoszenia: Lublin skrytka poczt. 19 poczt. Nr 1.

Dla męża megoposzukuję posady rządcy w majątku, może być samotny. Najchętniej na kresach wschodnich. Posiada wyższe studia i 15 lat praktyki.
Oferty proszę adresować: Poznań 3 poste restante dowód osob. 7. *Z. S*



Kącik dla dzieci



Jak biedronka mała czerwony płaszczyk dostała

Niewiadomo co się stało,
dość, że słonko raz zaspało
i choć dzionek wstał już dawno
nie świeciło i nie grzało.

A na łące, na kwiecistej
drżały z zimna trawy, listki
i od rannej, chłodnej rosy
zmarzły żabkom nóżki bose.

Ptaszki mokre miały piórka,
a słoneczko wciąż za chmurką,
za pierzynką smacznie spało,
choć już dzionek wstał niemały.

Więc przy drodze trzy makówki,
co schylone miały główki,
uradziły, że potrzeba.
żeby skoczył ktoś do nieba.

Ale chrząszczyk nie chciał skoczyć,
bo się bał skrzydełka zmoczyć,
świerszczyk polny znów narzekał,
że to droga zbyt daleka.

Więc wciąż żabki z zimna drżały,
bo kurteczki krótkie miały
i od rannej chłodnej rosy
zajączkowi przemarzł nosek.

Aż uboga biedroneczka
mówi: — Pójdę do słoneczka,
za słonkowe, za te bure
trzy pierzynki z ciepłych chmurek.

Pofrunęła — choć na łące
śmiał się szary z niej zajączek
i do małych mówił żabek,
że skrzydełka ma za słabe.

Pofrunęła — choć to droga
tak daleka jak do Boga.

Nie wiem dobrze jak to było,
dość, że słonko — zaświeciło
i za chwilę promykami
zimną rosę z kwiatów spiło.

A te maki koło drogi
dla biedronki ,dla ubogiej
wdzięczne dały płatków skrawek.
by jej płaszczyk uszył krawiec.

Bose żabki chociaż sobie
zawsze krótkie fraczki robią,
dla biedronki śliczny płaszczyk
tak uszyły, jak się patrzy.

Odtąd każda już z biedronek
dwa skrzydełka pięknie szyte
śliczny płaszczyk ma czerwony,
z makowego aksamitu.

Krystyna Legotko



SPROSTOWANIE

Z powodu przypadkowego złamania kliszy w drukarni, do rebusa zamieszczonego w poprzednim numerze wkradła się fatalna pomyłka. Złamane części zostały źle złożone. Ponieważ rebus nie był trudny, mamy nadzieję, że i tak się da odgadnąć, w każdym razie nie wejdzie on już do konkursu, który rozpoczniemy w nr 27-ym.

153. GALARETA Z BERBERYSU

Przebrać jagódki, zalać wodą tyle aby owoce pokryła, gotować aż zupełnie zmiękną, wylać wszystko na płótno przywiązane do nóg odwróconego do góry nogami stołka, dać ściekngć. Sok zmierzyć szklankami i wlać do rondla, naznaczyć na patyczku wysokość płynu, wsypać tyle szklanek cukru ile było soku, rozmieszać i smażyć aż do znaczka.

154. SOK Z BERBERYSU

Przebrać berberys i dobrze rozgnieść jagódki, na każdy kilogram owoców wlać pół litra wody, zagotować, wymieszać, przecedzić przez płótno. Jeżeli mętny, przecedzić powtórnie, podkładając na płótno cienko waty. Na każdą szklanę soku wsypać szklankę cukru, smażyć tylko kilka minut.

155. BERBERYS W KONSERWIE

Przebrany berberys zsypać w butelki, utrząsnąć, zalać syropem zrobionym w proporcji szklanki cukru na szklankę wody, zakorkować, wstawić w kociołek z zimną wodą, gotować ½ godziny licząc od zagotowania. Korek uszczelnić pechem lub celofanem nałożonym na wierzch jak się robi w aptekach.

156. MORWA

Owoc morwy jest nieco mdły, jednakże tam gdzie krzewów tej rośliny jest dużo, np. przy hodowli jedwabników, szkoda ich zmarnować. Owoce wybieramy niezupełnie dojrzałe i smażymy jak maliny, tylko z uwagi na brak w morwie wszelkiego kwasu dodajemy trochę cytrynowego kwasku albo, zamiast wody, sok z rozgotowanego berberysu.

157. JAGODY CZARNE

Jagody czarne nie są specjalnie dobrą konfiturą, tam jednak, gdzie ich jest dużo, można je zużytkować, lepsze są jednak w marmoladzie lub jako sok niż w konfiturze.

158. KONFITURA Z JAGÓD

Zrobić syrop z kilograma cukru i 1½ szklanki wody, wsypać kilogram przebranych, jędrnych jagód, smażyć 20—25 minut.

159. JAGODY W KONSERWIE

Jeżeli chcemy ich użyć na zupę, wsypujemy jagody w butelki i po zakorkowaniu, nie nalewając syropem, sterylizujemy lub gotujemy 30—40 minut, a następnie korki uszczelniamy.

160. MARMOLADA Z JAGÓD

Pognieść jagody, zagotować, przetrzeć przez sito, zlać do rondla. Na litr tej masy dodać litr jabłek utartych na tarce, dusić do zgęstnienia, bez wody, gdy stężeje, wsypać na powyższą ilość 4—5 szklanek cukru, dosmażyć. Jabłka wybierać kwaśne. Zamiast jabłek można użyć rabarbaru.

161. GŁÓG W KONFITURZE

Dorodny, dojrzały głóg przebrać, oczyścić z szypułek, zrobić mały na czubku otworek i usunąć pesteczki. Patyczek okręcić kawałkiem gałganka, i owoc w środku wytrzeć. Wypłukać głóg w zimnej wodzie i starannie osączyć, potrząsając z lekka, żeby nie było wody w środku. Zagotować wodę w rondlu, wrzucić w nią owoce, zagotować, zaraz odlać, przelać zimną wodą. Kiedy dobrze osiąkną smażyć. Na kilogram owocu zrobić syrop z 2 kg cukru i 3 szklanek wody. Smażyć jak zwykle, aż się zacznie robić przezroczysty.

162. GŁÓG INACZEJ

Niektóre gospodynie, żeby przydać konfiturze z głogu smaku, obgotowują go, zamiast w czystej wodzie, w odwarze z borówek, żurawin, berberysu, żeby nabrał kwasu, a po odcedzeniu smażą w czystym syropie.

163. DEREŃ

Kilogram wydrylowanego dereniu wypłukać, odcedzić. Zrobić syrop z 2 kilogramów cukru i 3½ szklanki wody, wrzucić dereń i smażyć jak zwykle aż jagody napęcznieją i zrobią się przezroczyste.

164. ŻURAWINY

Ponieważ żurawiny można mieć surowe całą zimę i robić stale soki, kisiele, galaretki, nie robimy z nich większej ilości przetworów. Jednakże warto zrobić na jesieni z dojrzałych ale jędrnych, nieprzemarzniętych jagód bardzo smaczną konfiturę. Zrobić syrop z 2 kg cukru i 3 szklanek wody, ciepłym zalać jagody (kilogram) nazajutrz syrop zlać, zagotować, gorącym zalać ja-

131. POSTIŁA Z JABŁEK

Jabłka kwaśne, najlepiej antonówki upiec, gorące przetrzeć przez sito, zmierzyć, włożyć w kamienną miskę i ucierać aż pobieleje. Osobno ucierać w drugiej misce miód, którego bierzemy na każde 2 szklanki masy jabłecznej 1 szklankę miodu. Obie utarte masy trzeba złączyć i ucierać dalej aż się masa zrobi biała i puszysta. Nalać tę masę na blachy wysypane otrębami a na to wyłożone papierem i suszyć w letnim piecu. Placek podsuszony albo pokrajać, jeszcze po brzegach obsuszyć i schować w słojach, albo trzy placki posmarować miodem, złączyć i z lekka obsuszyć a następnie krajać.

Na postiłę bierze się jabłka, które są po upieczeniu zupełnie białe lub różowe, inaczej przetwór wygląda brudno i nieapetycznie.

132. POSTIŁA Z CUKREM

Upieczone w kamiennym słoju jabłka przecierać na gorąco, ponieważ zimna masa źle się przeciera i dużo miąższu się marnuje. Na 2 szklanki masy jabłkowej wsypać szklankę cukru pudru i ucierać do białości. Żeby mieć masę bielszą, dodać na każdą szklankę cukru 1 białko surowe. Kiedy masa będzie biała i pulchna, wlać ją w płaskie pudełko drewniane po cukierkach wyłożone bibułą białą od atramentu i osuszać w letnim piecu. Nakryć bibułą, zabić denkiem i przechować w suchym, zimnym miejscu.

133. POSTIŁA DUSZONA

Przetarte pieczone jabłka złożyć w rondel, na 2 szklanki masy wsypać 1 szklankę miałkiego cukru i mieszając dusić aż się masa zrobi gęsta. Rozsmarować tę masę na półmisek, podsuszyć w letnim piecu, pokrajać, oprószyć cukrem pudrem i chować w pudłach lub słojach.

134. POSTIŁA Z GOTOWANYCH JABŁEK

Całe, piękne, kwaśne jabłka gotować w całości aż do chwili kiedy skórka zacznie pękać. Wyjąć je na sito i zostawić tak na kilka godzin, żeby całkowicie obeschły. Przetrzeć przez sito, masę zważyć. Na kilogram masy wziąć 1¼ kg cukru pudru i trzy surowe białka, wszystko razem rozetrzeć aż się masa zrobi biała i gęsta. Dodać na tę proporcję 5—8 utartych garzkich migdałów i kilka kropel olejku różanego. Masę tą wlać w pudełka po cukierkach wyłożone bibułą od atramentu i obsuszyć dobrze w piecu. Kiedy podeschnie, wyłożyć na deskę pokrytą bibułą i dosuszać po bokach, żeby ze wszystkich stron była równomiernie obeschnięta.

135. JABŁKA SUSZONE

I.

Wybrać jabłka słodkie, mogą być z lekka przewiędłe, obrać, pokrajać na ćwiartki, usunąć pestki, rozłożyć na blachach wysłanych słomą, suszyć w letnim piecu w ciągu kilku dni. W piękny, ciepły dzień można dosuszyć na słońcu. Trzymać w słojach. Przed gotowaniem namoczyć na noc w zimnej wodzie, w tej samej wodzie gotować.

II

Obrane jabłka pokrajać na niewielkie kawałki, nawlec luźno na mocną nitkę, wysuszyć jak poprzednie, przechować w pudełkach wyłożonych celofanem. Jeżeli odwilgną, powiesić przy ciepłym piecu.

III.

Duże jabłka obrać, wydrążyć pestki, kłaść od razu w zimną wodę, żeby nie czerniały. Następnie nawlec takie kule na sznurek, zanurzyć na chwilę w ukrop, suszyć na słońcu albo w letnim piecu. Żeby były płaskie to zanim doschną, ale już są dobrze przewiędłe ułożyć je tak, aby się dały przycisnąć deseczką, czy tacą obciążoną kamieniami, następnie dosuszać, ale nie przesuszyć.

136. SYROP JABŁECZNY

I.

Zemleć w maszynce 10 kg jabłek kwaśnych, oraz 5 kg słodkich, zwyczajnych ale nie gorzkawych. Z miazgi tej wycisnąć pod prasą sok, zlać w gąsiorek, dać mu postać ze 3 dni, zlać z osadu i gotować, ostrożnie, żeby nie przypalić aż kropla spuszczona na talerz nie będzie gęsta jak miód. Sok ten jest bardzo trwały, używa się przeważnie jako przyprawa do sosów przy cielęcinie, pieczonym indyku itp.

II.

Można ten syrop zrobić z samych kwaśnych jabłek, używając zamiast octu przy dietach.

Zemleć kwaśne jabłka, sok wycisnąć, gotować aż dobrze zgęstnieje. Na każdy litr soku wsypać litr cukru lub ¾ l miodu, zagotować aż się rozpuści, zlać w butelki, zakorkować, zalać pechem.

137. JABŁKA KWASZONE

I.

Dobre gatunki jabłek, równe, nieuszkodzone wsypać w baryłkę, obficie przekładając liśćmi wiśni i porzeczek, a kto lubi estragonem. Na 30—35 litrów jabłek wziąć 15—17 litrów wody, zagotować z 10 dkg soli, zalać zimną jabłka, zatkać, uszczelnić pechem, trzymać do zimy w lodowni, zimą w **piwnicy.**

II.

Na powyższą proporcję jabłek można wziąć, zamiast wody z solą, następujący kwas. **Wziąć ½ kg żytniej mąki, zaparzyć 20 litrami wody, rozmieszać, niech się ustoi i ostygnie. Zlać wodę z osadu i wlać do baryłki w której są jabłka** przełożone **zieleniną.**

III.

Odleżałe, dobre **jabłka** lub gruszki ułożyć w baryłkach, przekładając liśćmi czarnej porzeczki. Na 16—20 litrów wody wziąć **4—5 litrów otrębów i, o ile są mało mączyste, dodać szklankę** pszennej mąki, zagotować, **rozmieszać,** dać się ustać, zlać płyn z **osadu, wsypać łyżeczkę soli i zalać owoce. Gruszki zalewa się zimnym odwarem, jabłka można zalać** wrzącym.

138. JABŁKA MARYNOWANE

Do marynowania wybierać owoce dojrzałe, **pierwszorzędnych** gatunków. Włożyć w duże słoje przekładając liśćmi czarnej porzeczki albo estragonem. Z wierzchu położyć **grubą** warstwę liści lub estragonu i zalać **następującym** płynem: Mocny ocet do marynat rozebrać pół na pół wodą, na każdą **szklankę** płynu wziąć około 10 dkg cukru, **przegotować,** zimnym zalać jabłka. **Kto nie lubi** zapachu liści czy estragonu, może gotując ocet z wodą i cukrem, dodać dla zapachu cynamonu i goździków. Ilość cukru jest również zależna od upodobania. W ten sam sposób można marynować i gruszki. Można też, zamiast cukru, wziąć miodu.

139. PRZEWÓZ JABŁEK PODCZAS MROZÓW

Posmarowane parafiną jabłka zawinąć w bibułę i pakuły i układać w skrzynki, przesypując plewami.

MELONY I ARBUZY

140. MELON W KONFITURZE

I.

Melon na konfiturę powinien być bardzo starannie dobierany. Bardzo dojrzały łatwo się może rozgotować, niedojrzały mało ma zapachu. Melon obrać, wygarnąć starannie pestki wraz z otoczeniem, mięso pokrajać w zgrabne kawałki. Wrzucić w gotującą wodę, raz zagotować, wybrać na sito, przelać wodą zimną, o ile to możliwe z lodem. Przełożyć na miseczkę, skropić spirytusem, pozostawić w spokoju 15—20 minut. Na kg melona ważonego po oczyszczeniu zrobić syrop z 2 kg cukru i 2½ szklanek wody. Włożyć w syrop melon i smażyć aż się kawałki zaczną robić przejrzyste. Dla zapachu dobrze dodać kawałek cynamonu długi na palec oraz 5—6 goździków. Zamiast 2 kg cukru, można wziąć 1¾ cukru i ¼ syropu ziemniaczanego.

141. MELON Z OCTEM

Obrany i oczyszczony melon pokrajać w płaskie kawałki, wrzucić do gotującej wody, do której dodać szczyptę soli. Kiedy zawrze odcedzić. Zrobić syrop licząc na kg owocu 1½ kg cukru, 1½ szklanki wody i pół szklanki octu, dodać kawałek cynamonu i kilka goździków. Zimnym syropem zalać melon na misce. Nazajutrz zabieg powtórzyć. Na trzeci dzień do tegoż syropu dodać ¼ kg cukru i do wrzącego syropu włożyć melon, smażyć kilka minut. Jeżeli po tygodniu syrop zrzednie, dodać nieco cukru i przegotować.

142. MELON W MARYNACIE

Po oczyszczeniu i pokrajaniu melona, wetknąć w każdy kawałek jeden goździk, włożyć w wazkę i zalać przegotowanym zimnym octem na noc. Nazajutrz w tym samym occie przegotować. Ocet zlać i przecedzić przez płótno złożone w kilkoro. Zrobić syrop z 60 dkg cukru, szklanki octu scedzonego i 1½ szklanki wody. W syropie raz melon zagotować ,ostudzić i włożyć w słoiki.

143. KONFITURA Z ARBUZA

Robi się jak konfitura z melona, z samego zielonego mięsa znajdującego się tuż pod skórką. Obgotować je trzeba nieco dłużej, bo jest b. twarde i koniecznie dodawać cynamonu czy goździków, o ile bowiem melon jest smaczny i bez dodatku zapachów, o tyle arbuz, sam pozbawiony aromatu, potrzebuje odpowiedniej przyprawy.

144. CHIŃSKA KONFITURA Z ARBUZA

Po obgotowaniu skórek arbuza (bez środka i zewnętrznej skórki) obsypać je na noc miałkim imbirem. Nazajutrz wsypać w cedzak i, przelewając wodę zmyć zupełnie imbir.

Wziąć tyle szklanek cukru ile mamy szklanek arbuza i na każdą szklankę cukru ¼—½ szklanki wody. Do smażącego się syropu wrzucić 3—4 kawałki imbiru całego, który następnie usunąć. Smażyć w tym syropie aż się kawałki arbuza zaczną robić przezroczyste.

145. GALARETA Z MELONA

Pokrajany, dojrzały melon zemleć w maszynce, wycisnąć sok przez płótno, dać mu się ustać, zlać z osadu, wlać w rondel, mierząc ile było szklanek. Naznaczyć poziom soku na drewienku, wsypać cukru dwa razy tyle, ile było soku, naznaczyć na drewienku, smażyć do środka między znaczkami. Do galarety tej można dodać cynamonu, goździków, które potem usunąć, jeśli mało kwaśna, odrobinę cytrynowego kwasu.

146. MELON W MARYNACIE

Oczyszczony i pokrajany melon ułożyć w słoiki do sterylizowania. Zrobić syrop z 1 kg cukru na litr wody, dodać dla zapachu cynamonu, zalać melon, zamknąć. Sterylizować przy 80°C w dużych słoikach 40 minut, małych 30, kto nie ma termometru może gotować na słabym ogniu, żeby się woda nie przelewała tylko lekko drgała.

147. PRZECHOWANIE MELONÓW

Można przetrzymać melony do Bożego Narodzenia w beczkach, układając je tak aby nie dotykały ścian ni siebie i przesypując suchym popiołem. Beczkę zabić, uszczelnić pechem, trzymać w suchym, chłodnym miejscu lub lodowni. Brać na ten cel melony późne, jeszcze niedojrzałe.

148. PRZECHOWANIE ARBUZÓW

Późno zebrane arbuzy okręcić suchymi pakułami, oblepić całą kulę gliną, trzymać w suchym, chłodnym miejscu.

149. DYNIA CZYLI BANIA

Dynia dodawana bywa do wszelkich marmolad dla powiększenia ich ilości. Smaku ich nie poprawia, ale marmolady są ekonomiczniejsze. Tam gdzie jest dużo dyń i tanie, można je zużytkować, zwłaszcza do przetworów przeznaczonych dla taniego stołu. Jest bardzo zdrowa tylko nie posiada aromatu.

150. DYNIA W MARYNACIE

Oczyszczoną jak melon i pokrajaną w ładne kawałki lub kulki dynię wsypać w cedzak i wraz z nim pogrążyć w gotującą się wodę. Gdy powtórnie się zagotuje, cedzak zaraz wyjąć. Zabieg ten powtórzyć trzykrotnie. Zrobić syrop z dobrego octu, biorąc na szklankę mocnego octu ½ szklanki miodu lub 15 dkg cukru, dodać dla zapachu cynamonu i goździków, w syropie tym gotować dotąd aż zmięknie.

151. DYNIA MARYNOWANA OSTRA

Obgotować dynie w osolonej wodzie biorąc 10 g soli na litr wody. Odlać na sito, zimną włożyć w słoiki, zalać zimnym, przegotowanym octem. Po tygodniu, dwóch, ocet ten zlać i zalać świeżym mocnym octem przegotowanym z angielskim zielem, bobkowym liściem i pieprzem tureckim.

BERBERYS

Przetwory z berberysu spotyka się coraz rzadziej, trudno go jednak w przepisach ominąć. O ile konfitura drylowana jest bardzo kłopotliwa, o tyle sok i galareta zasługu[illegible]agę tam gdzie można berberys dostać tanio.

152. KONFITURA Z BERBERYSU

Robiono konfiturę z berberysu bądź całymi gronkami, przeznaczając ją przeważnie do ozdoby ciast, bądź w pojedyńczych ziarnkach. Po usunięciu pestek przy pomocy szpilki należy owoc zważyć, przelać zimną wodą, dać mu osiąknąć, przełożyć do wazy i zalać chłodnym syropem zrobionym z 2 kg cukru, licząc na 1 kg berberysu i 2½ szklanki wody. Na drugi dzień syrop zlać, [illegible] ostudzić i znów zalać owoce, na trzeci dzień syrop zlać, przesmażyć, zsumować, wsypać jagody, smażyć aż się zaczną robić przejrzyste. Można na domowy użytek jagódek nie drylować, ale pestka jest twarda, cierpka i psuje bardzo wrażenie.

Koronka i część motywu do firanki. Wzór i opis w tekście.

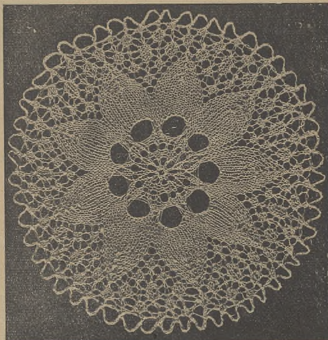
z lewej strony przeprasować, jednakże na twardej podkładce, by się nie pofalowały.

Powyższych wskazówek ogólnych, dotyczących wykonania i upinania nie będę w dalszych opisach powtarzać. Ponieważ jednak mam w programie podawać stopniowo większe i trudniejsze piękne serwety na drutach — radzę je zachować.

Ewentualnych wyjaśnień udzielę chętnie pisemnie po nadesłaniu znaczka na odpowiedź. Zapytania proszę kierować do redakcji pod moim nazwiskiem, upraszam jednak panie o podanie dokładnie i czytelnie swego adresu.

Z. Sowińska

Serwetka na drutach (Opis w tekście).





255 P. P. Suknia z płótna lub jedwabiu przybrana materiałem w prążki. 256 P. P. Płaszczyk spacerowy jedwabny. 257 P. P. Suknia z letniego bawełnianego materiału gładkiego i w prążki. 258 P. P. Suknia wełniana na dni chłodniejsze, przybrana taśmą albo aksamitką. 259 P. P. Praktyczna spódniczka do bluzek. 260 P. P. Blu zeczka pikowa, zapięta na dwa ozdobne guziczki.



261 P. P. Sukienka z gorsecikiem do bluzek. 262 P. P. Szorty z białego płótna z bluzeczką z tego samego materiału. 263 P. P. Na chłodniejsze dni spódniczka wełniana z odpowiednim bolerkiem, bluzka jedwabna z szarfą. 264. P. P. Peleryna okrywająca całą suknię. Materiał miękki wełniany w pasy barwne. 265 P. P. Komplecik złożony ze spódniczki w barwną kratę, dowolnej bluzeczki i żakiecika sportowego z miękkiej wełny lub trykotu.

Toalety dla młodej osoby w wieku 5 — 8 lat. 266 P. P. Szorty z surowego jedwabiu.. 267 P. P. Sukienka fasonem chłopeczki z deseniowego woalu lub kretonu z wypustką z surowego jedwabiu. 268 P. P. Spódniczka z wzorzystego jedwabiu naszywana aksamitką. 269 P. P. Gorsecik ozdobny z jedwabiu lub aksamitu do jedwabnej spódniczki. 270 P. P. Kloszowa sukienka z wełny albo aksamitu. 271 P. P. Spódniczka do przypinanych bluzek z wzorzystego woalu. Bluzeczka z płócienka lub piki.

Konto P. K. O. nr 14.4000. **Pocztowy przekaz rozrachunkowy nr 636.**

Redakcja i Administracja: Warszawa, Solec 87. Tel. 5.87-03, 2.44-18 i 6.26-44. Filia: Świętokrzyska 17, tel. 6.76-72.

W razie wypadków spowodowanych siłą wyższą, przeszkód w zakładzie, strajków i t. p., wydawnictwo nie odpowiada za regularne dostarczanie pisma i abonenci nie mają prawa domagać się niedostarczonych numerów lub odszkodowania.

Redaktorka ANTONINA DEMBIŃSKA

WYDAWCA: Towarzystwo Wydawnicze „Bluszcz", Warszawa.
Druk i klisze w Zakładach Graficznych Towarzystwa Wydawniczego „Bluszcz", Warszawa, Solec 87.

Bluzka





Wzór na grzejnik
robotą „matelassé"

BLUZECZKA

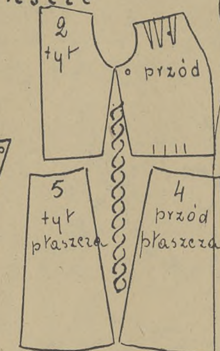
w zakładeczki
ozdobiona
koroneczkami





Komplet do śniadania
fotografia w tekście
płótno kremowe.

Narożnik do serwetki





ELEGANCKI
PŁASZCZYK

do letnich sukien

Potrzebna ilość
materiału:
2m 30 cm szerokości
1m. 40cm

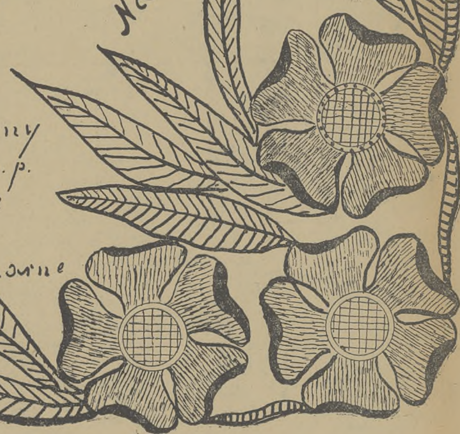


Wzór na grzejnik.

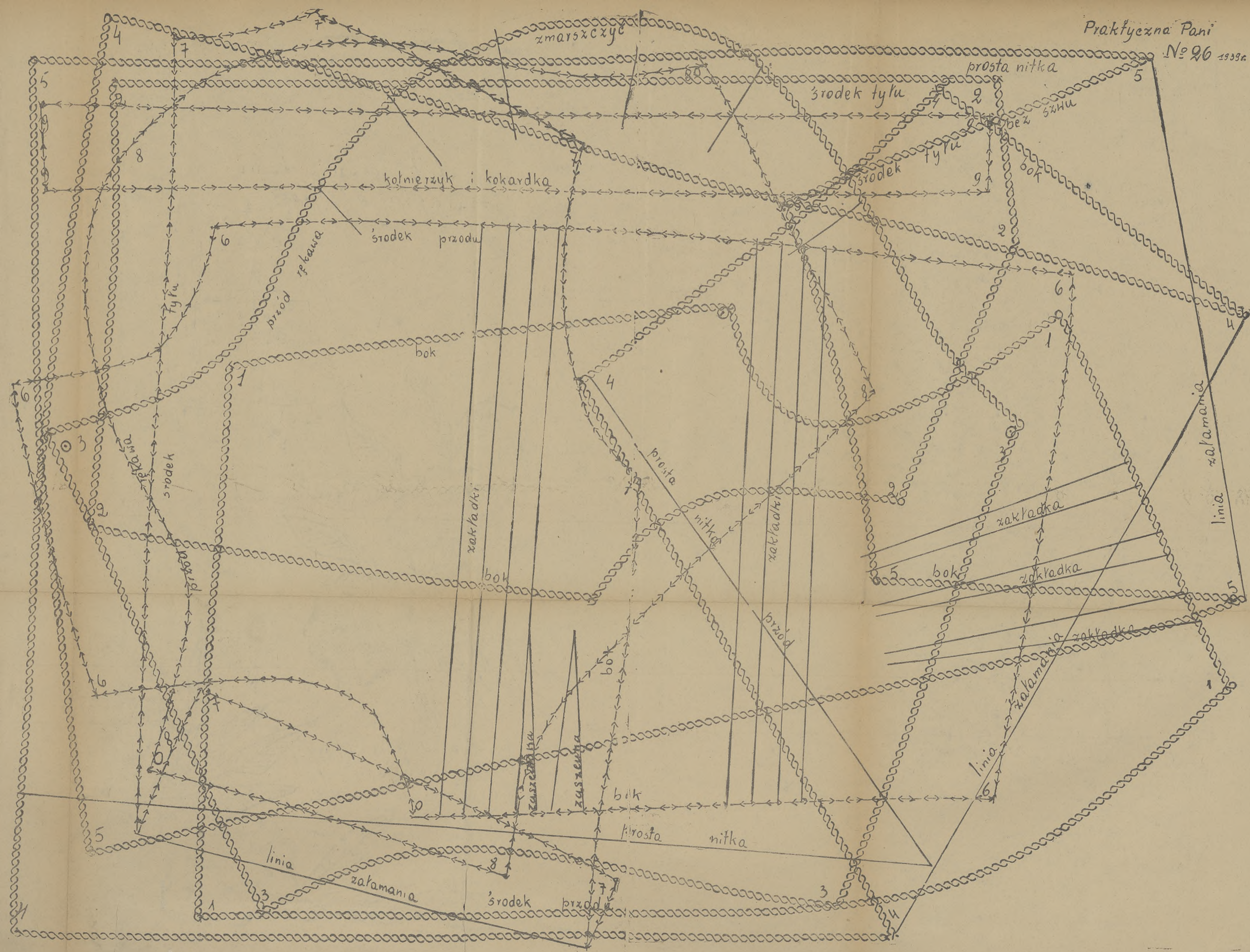
Ściegi
płaski
malarski
sznureczek
gałązka
kratka
kropki



Narożnik do obrusa
brzeg dziergany.



Kolory zależnie od porcelany
Kwiaty w trzech cieniach: n.p.
1) Kwiaty czerwone - liście brązowe
2) Kwiaty niebieskie - liście czarne
3) Kwiaty seledynowe
liście zielone ciemne


Praktyczna Pani
№ 26 1939 r.
zmarszczyć
prosta nitka
środek tyłu
bez szwu
środek tyłu
bok
kołnierzyk i kokardka
środek przodu
przód rękawa
tyłu
bok
zakładki
prosta nitka
przód
zakładki
zakładka
bok
zakładka
zakładka
linia załamania
zaszewka
zaszewka
bok
prosta nitka
rękawa
środek
przód
linia załamania
środek przodu
linia załamania